

# CAFF HOJA



De la taza a tu Boca



# Fertilizadora La Renovacion



En Fertilizantes Los Mejores

**Horario**  
Lunes a Viernes  
7:00am - 7:00pm  
**Sabados**  
7:00am - 12:00pm

STA. El Duende  
Tel: 3278-1760  
Correo: fertilizanterenovacion78@gmail.com  
[www.fertilizadora.com](http://www.fertilizadora.com)

Le ofrecemos fertilizantes para cafe

# Indice

# Editorial

- 1 Que es el Cafe** ----- Pag.1
- 2 Plantacion de Cafe** ----- Pag.1
- 3 Abonos para cafe** ----- Pag.2
- 4 Insecticida** ----- Pag.2
- 5 Despulpado** ----- Pag.2
- 6 Fermentado** ----- Pag.3
- 7 Lavado** ----- Pag.4
- 8 Secado** ----- Pag.4
- 9 Tostado** ----- Pag.7
- 10 Molido** ----- Pag.10
- 11 Preparacion** ----- Pag.12
- 12 Envoltura** ----- Pag.16

Estimados lectores en esta ocasión especial le traemos esta revista en la cual todas las páginas son dedicadas al café.

Iniciamos esta revisión con el Café con el trabajo de Josué Rafael Escobar Benítez: Con la siembra de Café, el proceso de crecimiento de café, abonado, fertilizado entre muchas otras cosas.

Esta es nuestra primera edición hecha con el anhelo de que las personas que la lean o miren puedan saber un poco más de lo que nosotros sabemos sobre el café.

Agradeciéndoles a las personas que deseen leer esta revista eso sería de mucha alegría para mi persona.  
Agradeciendo también a todos los patrocinadores que nos apoyaron a llevar a cabo esta revista.

**Revista sobre el Cafe  
Coordinacion y diseño  
Josue Rafael Escobar Benitez**



# Transporte el Cafe



## Transportadores de Cafe



**Horarios de Transporte**  
**Lunes a Viernes**  
**7:00am - 3:00pm**  
**Sabado**  
**7:00am - 12:00pm**

Tel: 32785643

SRC. El Centro

[www.transportecafe.com](http://www.transportecafe.com)

Correo: [transportecafe21@gmail.com](mailto:transportecafe21@gmail.com)

### Plantación de Café

El primer paso a la hora de sembrar café es contar con semillas procedentes de una cosecha reciente.

Para poder plantar café hay que buscar un lugar donde el sol de habitualmente una vez encontrado el lugar se hace un agujero de 3 a 4 cm de profundidad en el cual sembraras la semilla del café y luego se tapa el agujero con la tierra que se escarbo sin presionarla, por siguiente tienes que regar la semilla con una cantidad de agua moderada a modo que la tierra quede húmeda y que no quede muy mojada porque se puede ahogar la semilla del Café.

Cultivar cafe nos es tan facil ya que hay que elegir bien el terreno en el que se va a sembrar la semilla ya que solo en algunos terrenos crecen los mejores cafetos que son los que nos daran el cafe con el mejor sabor



### ¿Que es el café?

El Café en grano es una semilla que nace en un arbusto de cafeto crecen en climas calidos y sus cultivos se extiende a tiempos relativamente cercanos. También es una bebida que se obtiene moliendo el café y disolviendolo con agua. El café es un fruto que en algunos países lo llaman por el nombre de cereza, el café cuando esta en proceso de crecimiento es de color verde y algunas veces es de color amarilloso ya cuando el café madura es de un color rojo maduro. El café se cree que se origino de Etiopia, se cree que el café llego al norte, en embarcación a través del Mar Rojo, hasta llego a su punto de llegada a Yemen en el siglo XV. luego de eso el café lo comenzaron a cultivar en ese lugar, poco despues en el siglo XVI ya era muy conocido en varios lugares como en Persia, Egipto, Siria y Turquia.



El cafeto es un arbusto cuyo ciclo de vida en condiciones comerciales alcanza hasta los 20 1 25 años dependiendo las condiciones o sistemas que se encuentran en el cultivo.

La planta comienza a dar sus frutos en sus ramas al año de edad y su producción continua varios años mientras alcanza su máximo nivel de frutos que es hasta que cumple los 6 y 8 años de edad ya después la planta puede seguir dando frutos pero con muy bajos porcentajes de productividad. La cosecha se produce de forma anual que es cuando el fruto se esta madurando y en esto existen dos formas para realizarlas.

**Picking:** Es el proceso que se lleva a cabo de forma manual y en plena fase que el café esta madurando cuando los granos se recolectan seleccionado todos aquellos que ya están maduros y dejando en el cafeto todos aquellos que aun no han madurado que son los que se recogeran aun mas tarde.

**Stripping:** es el proceso que se lleva a cabo mediante forma industrial es decir usando Maquinaria en esta forma el fruto que se recogen tienen diferentes tipos de maduracion por lo que es necesario efectuar una revision para todos aquellos que no han alcanzado

la etapa de maduración.

## Abonos para Cafe

Hay varios tipos de abonos para cafe

El Fosfato Diamónico (DAP) Es el fertilizante mas Utilizado en el mundo ya que esta hecho de 2 Componentes mas utilizados en fertilizantes y tambien es muy popular debido a que tiene un muy buen contenido de nutrientes y sus excelentes propiedades fisicas.

El fosfato monoamónico (MAP) Es un fertilizante el cual cuenta con los elementos principales que necesita la planta que son nitrogeno y fosforo la aplicacion de este fertilizante permite que la planta se desarrolle de manera rapida y fuerte el fosforo es muy indispensable en todos los cultivos ya que va mejorando la calidad de frutas y granos.

Sulfato Doble de magnesio y Potasio.

Este es un fertilizante de origen natural ya que aporta 3 nutrientes los cuales son Potasio(K), Magnesio(MG), y Azufre(S).



## Insecticidas

El insecticida Galil: este insecticida no es absorbido por la planta ya que esta actuan sobre el sistema nervioso y perifericos en los insectos que quieren introducirse en la planta esta tiene una muy buena accion directa toxica y tambien tiene una indirecta de repelencia.

Cormorán: El cormorán es un insecticida de tipo sistematico ya que este actua por contacto e ingestión, porque este combina la accion, permitiendo el control de un amplio espectro de las plagas que se detallan en el cuadro de instrucciones de uso.



**Molineros Capotillo**

*Las penas con cafe son menos*

Horarios  
Lunes a Viernes  
8:00am - 5:00pm  
Sabados  
Hasta el mediodia

STA. El Duende [www.capotillo.com](http://www.capotillo.com)  
Tel:89986871 Correo:capo45@gmail.com

## Despulpado de Cafe

Despulpado Despues del cortado de café toca hacer el despulpa do esta es la etapa en la que se humedece el café en donde el fruto pasa por una transformación ya que estos se dejan libres de pulpa y cascara a las semillas que normalmente se encuentran dentro y este labor normalmente las realizan las maquinas despulpadoras.

Existen varios tipos de maquinas despulpadoras pero las mas comunes son las de cilindro horizontal Las de cilindro vertical, y las menos usadas son las de disco.

Este proceso de despulpado se debe realizar al momento despues de que se cosechan los frutos. Esto proceso no se puede tardar demasiado el retraso por mas de 6 horas afectara la calidad de la bebida y esto puede originar el sabor llamado "fermentacion".

## Tipos de Despulpadoras

Las despulpadoras se clasifican de acuerdo a su capacidad de procesamiento y se clasifican en semi industriales que tiene una capacidad de produccion de hasta 50kg/h, e industriales, que son las que permiten obtener una alta cantidad de pulpa.



Despulpadora horizontal: Esta maquina tiene un cuerpo de forma horizontal. las paletas roptatorias de esta presionan la fruta contra el tamiz, y la pulpa sale por la parte posterior.



Despulpadora vertical: Esta maquina tiene un cuerpo de forma vertical. las paletas roptatorias de esta presionan la fruta contra el tamiz, y la pulpa sale por la parte posterior.

En el proceso de despulamiento se eliminan todos los residuos y se procede a quitar las capas que vuelven los granos de cafe, para que el cafe pueda estar limpio y verde. una vez que finaliza el proceso se clasifica el producto obtenido.

## Fermentación del Café

La fermentación del café es el proceso en el cual se descompone el mucilago que cubre el pergamino del café, por acción de los microorganismos, esto facilita el lavado, pues el mucilago descompuesto se disuelve y se elimina por medio del lavado.

La fermentación se realiza en pozas de cemento. pequeñas cantidades son las que pueden fermentarse en cajones de madera.

Las pozas de fermentación cuadradas o circulares dan una temperatura mas uniforme que las rectangulares.

La poza de fermentación tiene las esquinas y el fondo inclinado hacia el canal de desagüe, que esta protegido con una rejilla.

La compuerta de descarga del grano comunica con el canal de lavado.

Las pozas se llenan de café despulpado el mismo día, dejando escurrir el agua.

El llenado de la poza no debe durar más de dos horas para que la fermentación sea uniforme.

La fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua.

El punto de fermentación adecuado para iniciar el lavado se determina frotando un puñado de granos de café; si el grano se nota áspero y con sonido de cascajo o piedrecitas y limpia el pergamino, se debe iniciar el lavado. Otra manera de determinar el punto de fermentación, es introducir un palo en la mesa de café; si deja hueco sin desmoronarse, está fermentado.

Cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino no queda sucio, se mancha y se demora para secar.

Si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

El café en baba se deposita en el fermentador y luego se agrega agua, en cierta cantidad, con relación a la masa de café a fermentar, de esta forma cambian la composición química y microbiológica del sustrato.

El tiempo estimado para la fermentación del café es de 12 horas el café estará listo para ser lavado y puesto a secar al sol. En una finca de clima frío el proceso será más largo, de entre 16 y 18 horas.



**Lechosa**

**La Mejor en Sabor**

### Horarios

**Lunes a Viernes**  
**7:00am - 7:00pm**

**Fines de Semana**  
**7:00am - 12:00pm**

**SRC. El Centro**  
**Tel:32566798**

**www.lechosa.com**

**Correo:lechosa21@gmail.com**

## Lavado de Café

El lavado del grano de café consiste en separar el mucilago descompuesto y dejar limpio el pergamino un buen lavado garantiza la calidad del producto, siempre se siga un buen secado.

Cuando el café tiene la fermentación adecuada, se debe proceder al lavado de lo contrario hay una perdida de peso y afecta la calidad de la bebida.

Existen varios procedimientos para el lavado, se realiza en pozas en canal es de correteo o clasificación y en lavadoras mecánicas.

Si el café no se llega a poder lavar de forma inmediatamente en forma total es conveniente hacerle una primera lavada y dejarlo en agua limpia.

Para lavar en el tanque de fermentación hay que seguir los siguientes pasos que le daremos a continuación:

El primer paso es llenar el tanque con agua hasta el nivel de 5 centímetros por encima de la masa del café.



El segundo paso es: que con una paleta de madera, hay que remover energeticamente la masa del Café.

El tercer paso es Cambiar el agua, y esto hay que repetir la operación una o dos veces.

Como Cuarto paso :Para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago.

Lo bueno que tiene el lavado en canales de correteo es que tiene la ventaja que clasifica el grano y facilita el secado y pilado.

El canal de lavado esta hecho del material n de cemento, en zigzag, y tiene con un total de 60 a 80 metros de largo, y un total de 40 cm de ancho y 40 cm de profundidad. La gradiente es de 1 cm por metro.

Cada 10 ó 20 metros y al final del canal, se colocan compuertas formadas por tres tablas de 10 cm de alto cada uno sujetas con ranuras en las paredes del canal.

El café fermentado es arrastrado por una corriente de agua y se le rastilla contra la corriente, usando rastillos de madera de 35 cm de ancho.

En cada sección se lava el café y al pasar de una sección a otra se va clasificando según el peso; al llegar a la última compuerta, está perfectamente separado. Los granos pasan por encima de las tablillas.

Al retirar la tablilla superior, sale el café de tercera; sacando la tablilla siguiente sale el café de segunda y sacando la tablilla más baja sale el café de primera.

## Conoce al mundo

## Con Mundo Café



### Horarios

Lunes a Viernes  
8:00am - 6:00pm  
Sábados  
8:00am - 1:00pm

### Servicios

Café Negro  
Granita de Café  
Capuchino  
Café Cremoso

Tel:35670989

[www.mundocafe.com](http://www.mundocafe.com)

Correo:cafemundo2@gmail.com

## Secado de Café

El secado de cafe es un proceso que se hace después del despulpado que es el manejo de poscos secos ha durante el cual, generalmente se perserve la calidad del cafe en lugar de mejorarla para saber cuando el cafe esta realmente seco basta partir los granos con una cuchilla afilada, y si las dos mitades saltan esta es una señal de que el cafe ya esta seco.

### Funcionamiento de la secadora de cafe

la secadora de cafe funciona por medio de un ventilador y calentando el aire que entra en el silo utilizando un combustible, se realiza la labor de secado del cafe, al hacer pasar el aire caliente por alrededor de los granos de cafe y sacar la humedad de estos.



# Joyas Escobar



## Horarios

Lunes a Viernes  
8:00am - 5:00pm  
Sábados  
8:00am - 1:00pm

## Servicios

Collares  
Pulseras  
Diademas  
Aritos

## Con el Mejor Cafe Del Pueblo

SRC. Lomalinda.

Correo:joyascafe34@gmail.com

[www.joyacafe.com](http://www.joyacafe.com)

Tel:32451234

El tiempo de secado de granos de café es de un promedio de 5 días lo que esto demuestra que el tiempo de secado bajo estas condiciones se reduce en un 12.29% de humedad por lo que se recomienda utilizar el secador solar.

Pero el tiempo requerido para el secado de los granos de café esta entre 7 y 15 días dependiendo de la temperatura de lugar.

Hay dos formas de secar el café la primera es espacer los granos bajo el sol en camas elevadas. y la segunda opción es usar máquinas secadoras de café

### Tipos de secadoras de café

se conocen 3 tipos procesos de secado de café con el método.

honey amarillo, rojo y negro el honey amarillo se seca más rápido con la duración de 8 días recibiendo la mayor cantidad de sol y al finalizar de secarse da un tono de color amarillo.

El honey de color rojo: es poco más tardado en llegar al nivel óptimo de humedad y son 15 días y este se seca a la sombra dejando su color característico.

El honey de color negro: tiene una duración de 20 días de secado y este se cubre con un plástico negro en camas similares a las africanas pero este método es el más completo de los 3 con

un cuerpo alto y abundante en sabor pero se debe saber que su color no es negro sino que es un poco más oscuro que el honey rojo pero es importante saber que las características del café es mejor procesado con el honey negro pero eso hace que sea el más costoso del mercado.

Pero a lo largo del proceso de secado, es de mucha importancia tener en cuenta los límites de temperatura para cada tipo de procesamiento.

Los cafés que son de pergaminos no se deben secar a mayor de 40°C, mientras que los naturales no se pueden secar a más de 45°C. Pero también es importante que el productor mantenga a un nivel constante durante algunos períodos de la fase de secado.

Los niveles de humedad también deben ser monitoreados para poder evitar el desarrollo de bacterias como el moho en los granos.

Los niveles de humedad antes del secado deben rondar entre el 40% y el 50% y deberían reducirse hasta que alcance entre el 11% y el 12%.



Aun cuando se utilizan secadoras mecánicas, hasta cierto punto el café normalmente tendrá un pre secado al sol. las secadoras se utilizarían entonces para poder completar el proceso con mayor precisión y exactitud.

El secado del café es un de los procesos mas largos cuando el café solo se seca con el sol los cafés que son lavados y semilavados tardarian menos en secarse entre seis y nueve dias, mientras que los cafes naturales y los de proceso honey tardan mas entre 10 a 14 dias.

Aunque el calor y el flujo de aire son los 2 factores principales en los que influyen en la forma en la cual se seca el café y también hay que centrarse en los compuestos presentes en el cafe y estos generan bien la humedad escapa del grano de café. En unos sabores no deseados. En la contaminación cuando el grano se seca con el sol la humedad es animal los animales salvajes grandes causan daños una preocupación importante. Ya que puede tardar fisicos en el grano y los excremento de animales arse el proceso de secado y producir niveles de como las aves que caen en el grano. humedad. Pero a diferencia de cuando el café se seca en maquina la maquina va expulsando la humedad del grano de café.

Secar los granos de cafe al sol trae algunos riesgos estos incluyen la falta de control en la fermentación, la contaminación animal, el secado manual inadecuado y las condiciones climáticas adversas. Puede producirse una fermentación incontrolable cuando el cafe no se seca con la suficiente rapidez ya que los microorganismos descomponen los



los compuestos presentes en el cafe y estos generan bien la humedad escapa del grano de café. En unos sabores no deseados. En la contaminación cuando el grano se seca con el sol la humedad es animal los animales salvajes grandes causan daños una preocupación importante. Ya que puede tardar fisicos en el grano y los excremento de animales arse el proceso de secado y producir niveles de como las aves que caen en el grano.

Por ultimo el secado manual inadecuado se produce cuando el café no se gira correctamente, lo cual provoca una exposición desigual a la temperatura y a la corriente del aire.

Las secadoras mecánicas también tienen sus ventajas ademas que las secadoras de café protegen el café contra todo tipo de condiciones meteorológicas, también pueden ayudar a combatir la ansiedad de los productores por el secado en condiciones adversas.

**DulcesCafe**

**Dulce que te Endulsa**

**Horario**

Lunes a Viernes  
7:00pm - 6:00pm  
Sábados  
7:00am - 1:00pm

**Servicios**

Bombones  
Dulces  
Chíxces  
Paletas

Si bien las secadoras mecánicas requieren de la inversión tanto como equipo como en combustible pero estos costos pueden ser compensados por el tiempo y el dinero que los productores ahorran en mano de obra. Al reducir el tiempo de secado y utilizar menos mano de obra para mover los cafés, los productores podrán tener un mayor tiempo de trabajo para cosechar y procesar.

## Tostado de Café

Para conseguir los diferentes tuestes, se sigue un proceso que se divide en diferentes etapas. En cada una de las etapas de tostado del café se producen cambios en el grano verde que acaba convertido en el café que consumimos en infusión. y para tostar el café hay que seguir los pasos que se le darán:

**Secado:** el café empieza a liberar humedad. Durante el secado, el contenido de agua empieza a evaporarse y se incrementa la presión interna de los granos. En ese momento, el grano verde cambia a un color canela.

**Oscurecimiento:** durante esta etapa se producen reacciones químicas que liberan gases y compuestos volátiles y empiezan a desarrollarse los sabores del café.

**Caramelización:** en este paso siguen desarrollándose los compuestos de aroma y sabor del café. Se desprende del tostador un aroma más dulce que en los pasos anteriores.

**Primer crack:** la presión interna aumenta tanto que rompe las paredes celulares del grano y éste casi llega a duplicar su tamaño.

**Desarrollo:** continúan los cambios físicos en el grano, aumenta la porosidad y el color se torna oscuro. Es el momento crucial en el que el tostador controla el punto de acidez, dulzor, amargor y tipo de tueste.



**Segundo crack:** segundo crack solo se produce en el caso de buscar un tueste oscuro y la explosión en este segundo crack es mucho menor que en el primero.

**Precalentar tu tostador:** Este paso es crucial para lograr tuestes óptimos, consistentes y efectivos. Asegúrate de que tu tostador esté en la temperatura adecuada para iniciar con la primera tanda. Te aconsejamos que dejes calentar el tostador por encima de la temperatura de carga durante 15 a 20 minutos (si ya conoces tu equipo y funcionamiento, tu podrás decidir cuantos minutos son los adecuados). El rango de minutos aquí puesto, es un dato general, esto cambia dependiendo de la máquina). Después lo dejarlo enfriar hasta la temperatura de carga deseada, así te aseguras que, al momento de empezar con el tueste, la temperatura del tostador no tenga una caída drástica y se vea afectado el tueste de café ya que se requerirá de una compensación de calor o tener que prolongar el proceso de tueste.



**Medicamento Suerte Café**

**Suerte Café**

**Cafe de Tu Suerte**

**Horarios**

Lunes a Viernes  
9:00am - 7:00pm  
Sábados  
8:00am - 1:00pm

**Servicios**

Medicina Dolor de la Cabeza  
Dolores Musculares  
Dolor de estomago  
Dolores de Huesos

[www.suertecafe.com](http://www.suertecafe.com)  
Correo:suertecafe22@gmail.com

San Juan de Opoa  
Tel:89098978



**Envolturas Gonzales**

# **Envolturas Gonzales**

## **Horarios**

**Lunes a Viernes**

**7:00am - 8:00pm**

**Sabados**

**7:00am - 1:00pm**

**Servicios de Empaque**  
**Empaquetados de café**  
**Empaquetados de frijol**  
**Empaque de maíz**



Correo: [envolturasDDV45@gmail.com](mailto:envolturasDDV45@gmail.com)

Residencial los Pinos

[www.envolturasDDv.com](http://www.envolturasDDv.com)

Tel: 9550-8978

Un dato a tener en cuenta al tostar el café es la temperatura con que se tuesta el café porque la temperatura va cambiando a lo largo del proceso del tueste. En cada etapa se produce un aumento de la temperatura que influye en las diferentes reacciones y cambios en los granos del café.

El proceso para tostar café se inicia con el secado y la extracción de la humedad, que en el café verde suele estar alrededor del 12%. Una vez evaporada el agua, y cuando la temperatura en el tostador ha alcanzado los 170°, los granos adquieren un color canela.

Solo a partir de los 190°, el café desarrolla sus aromas y gases. La temperatura final, según el tipo de máquina tostadora y el tipo de tueste, puede variar entre los 200° y los 240°.



Los granos de café que recibimos en los sacos desde los distintos lugares, también llamado café verde, tienen poco que ver con el que vemos cuando abrimos la bolsa que hemos comprado. Como su nombre indica, se trata de un café más bien verdoso, pequeño y muy duro. Imposible de beberse.

Para poder disfrutar este café hay que someterlo al proceso de tueste en este proceso se producen unos cambios físicos y químicos en el grano de café que es el que hace que el café quede exquisitamente sabroso y es el que necesitamos desesperadamente todas las mañanas.

Las condiciones de tiempo y temperatura en las que se tuesta el café tienen una gran influencia en el sabor final del mismo. También es fundamental conocer bien como desarrollan los granos que tostamos y tener claro el objetivo que tenemos a nivel organoléptico.

En lo que respecta a su sabor, los granos de café están en su mejor momento de dos a diez días después del tostado. Luego, aunque el sabor puede no ser tan increíble, gran parte permanece allí hasta aproximadamente 30 días más tarde. Después de este tiempo, la mayoría de los granos se consideran rancios.

Lo mejor después del tostado si lo va a almacenar es dejarlos lejos de la humedad, la luz, el calor y el oxígeno. Los sacos ultra herméticos son una buena manera para aumentar la vida útil y retrasar el deterioro de los granos de especialidad.



## Insecticidas El Duende



Mata Las brocas y plagas  
Con El Duende

### Horarios

Lunes a Viernes  
7:00am - 5:00pm  
Sábados  
7:00am - 1:00pm

### Servicios

Insecticidas  
Café  
Maíz  
Frijol

Col: Ilanos

Tel: 90891324

[www.insecticidaelduende.com](http://www.insecticidaelduende.com)

Correo:[insecticidaduende56@gmail.com](mailto:insecticidaduende56@gmail.com)

Después de tostar, enfriamos los granos. Un paso importante en los fundamentos de la torrefacción del café, ya que los granos deben ser enfriados lo antes posible para que el proceso de tostado se detenga. El proceso de enfriamiento es algo de lo que no tienes mucho control, dejas caer los granos.

## Cafe Molido

El café molido es aquel que ya está listo para ser preparado, el que usamos para preparar nuestra bebida. Moler el café es el último paso antes de agregarle agua para preparar una taza de café. Por eso, cuando vamos a una cafetería, podemos escuchar el ruido del molinillo funcionando cada vez que los baristas preparan un café. Siempre decimos que lo ideal es comprar el café en grano y molerlo justo antes de prepararlo, pero para esto es necesario tener un molinillo de café.

El café en grano es el ingrediente fundamental para disfrutar de una buena taza de café con un extra de aroma y sabor. No importa qué tipo de cafetera utilices, siempre puedes moler los granos de café en el momento para aprovechar al máximo las propiedades organolépticas de este fruto tostado.

El café en grano lo puedes moler tú mismo en tu propia casa. Un pequeño y económico molinillo de café es la respuesta a cómo se prepara el café en grano en casa. Excepto en el caso de las cafeteras expreso superautomáticas, que incorporan un molinillo dentro del mecanismo de la cafetera, en los demás casos es necesario moler previamente el café en grano para su preparación.

Para preparar café en grano en una cafetera superautomática, solo hace falta poner el café en grano directamente en el compartimento correspondiente. La cafetera ajustará automáticamente la cantidad de café y tipo de molido en un proceso que se lleva a cabo en el interior de la cafetera. Si no tienes una de estas cafeteras no es muy necesario ya que con un molinillo lo puedes hacer.

En primer lugar, debemos adquirir un molinillo para café, tanto si es un molinillo manual como eléctrico, está diseñado para triturar adecuadamente los granos de café sin sobrecalentarlos.

La molienda o el molido del café es el proceso, tanto doméstico como industrial, de reducir el grano tostado a polvo para facilitar la preparación de la infusión usando para ello un molino o molinillo de café. Una molienda para café de uso doméstico en paquetes será tanto mejor cuanto más homogénea sea, es decir cuanto más se aproximen todas las partículas al tamaño deseado, o lo que es lo mismo cuanta menos dispersión tengan los datos de granulometría obtenidos por tamizado.

### Los tipos de molino

Molino a mano el molinillo manual funciona, como su nombre lo indica, con la acción manual del usuario. No dispone de motor, sino que cuenta con una manivela, generalmente, que el usuario debe tomar y hacer girar para que este consiga triturar o aplastar los granos de café.

Estos molinos no poseen ningún tipo de conexión eléctrica y son muy buenos para el hogar y para llevar a donde sea. Para moler el café, debes mover una manecilla por varios minutos. Si vas de viaje los molinos manuales pueden ser tu aliado y complementarse con una cafetera de viaje.

La mayoría de molinos de mano, funcionan con unas muelas que trituran tu café poco a poco hasta caer en un depósito. Estos molinos son económicos aunque existen otros más profesionales que no lo son tanto.



**Fungicida EL TETO**

**Controla Todos Los Hongos**

**Horario**

Lunes a Viernes  
8:00am - 6:00pm  
Sábados  
8:00am - 1:00pm

Correo: [elteto89@gmail.com](mailto:elteto89@gmail.com)

Tel: 32781769  
[www.teto.com](http://www.teto.com)

# Cafe Galleta

Calleta

Son Mejores Con sabor A cafe

## Horario

Lunes a Viernes  
8:00am - 5:00pm  
Sábados  
8:00am - 3:00pm

SRC. Las Juntas

Tel:35678908

[www.galletacafe.com](http://www.galletacafe.com)

Correo:[galletacafe1@gmail.com](mailto:galletacafe1@gmail.com)



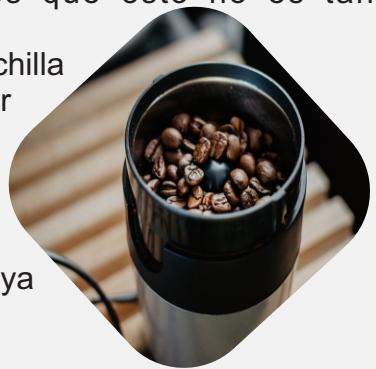
Algunos molinos manuales tienen regulaciones tan finas que permiten incluso preparar un espresso. Mientras que otros muelen el café más grueso y va muy bien para un método de extracción.

**Molinos eléctricos:** Los molinos eléctricos son todos aquellos que funcionan con energía eléctrica. Una de sus facilidades es el tiempo de molido, que es mucho más rápido versus un manual.

es una herramienta de alta calidad diseñada para triturar granos, especias y otros alimentos secos de manera rápida y eficiente.

**Molinos de cuchillas:** Estos molinos utilizan unas cuchillas afiladas que giran sobre su eje, moliendo poco a poco los granos de café. Los molinos más económicos tienen este tipo de funcionamiento. Uno de sus desventajas es que produce partículas finas y gruesas y ya sabemos que esto no es tan conveniente.

Aun así, los molinos de cuchilla son perfectos para el hogar y para iniciarte en el mundo del café. De hecho, yo comencé con un molino de cuchillas y una prensa francesa hace ya varios años.



**Molino de muelas:** En vez de utilizar cuchillas, estos molinos tienen un conjunto de "muelas" que se juntan o se separan. Si están muy juntas, tu café se muele más fino y si están más separadas, tendrás una molienda más gruesa. Con este tipo de molinos, puedes regular mejor la molienda de acuerdo al método en que vas a preparar tu café.

Los mejores molinos del mercado tienen muelas de gran calidad, que no calientan el café y permiten tener partículas de igual tamaño.

**Molinillo para espresso:** Estos molinos están diseñados para moler el café con una molienda adecuada para extraer un espresso. Si vas a preparar un espresso debes moler tus granos muy finos. Esto permite que la máquina de espresso aplique la presión suficiente para extraer los sabores.

La molienda correcta en un espresso es indispensable

Algunos molinos tienen incluso un dosificador, por lo que los baristas solo deben ajustar la dosis de café. Esto facilita mucho el flujo de trabajo de los baristas.

**Molino de métodos:** Adiferencia de los molinos de espresso, estos muelen el café más grueso y te permiten que lo uses para métodos de extracción. Si no recuerdas sobre los métodos, acá te dejo algunos:

Aeropress, V60, Chemex, Clever, Moka, Prensa Francesa.

Estos molinos son muy útiles si tienes métodos de extracción en tu casa, además son una herramienta indispensable en los coffee shops.

Sin duda ahora tienes más claro los tipos de molino en el mercado y seguramente ya pensaste cuál es el que quieras.



## La preparación del café

El café es un producto básico para muchos hogares en todo el mundo y es excelente por la mañana, después de una comida sabrosa o incluso como una indulgencia caliente en un día frío. Sin embargo, si bien puede parecer simple preparar un jarro rápido de café en casa, hay muchos factores que influencian la calidad de tu café. Para los amantes y conocedores del café, existen muchos elementos indispensables que puedes practicar si quieras preparar un buen jarro de café y estos aplican ya sea que prefieras el café por goteo, el café filtrado o el café preparado en una prensa.

**Compra granos frescos.** El café malo se debe a dos posibles factores: un proceso malo o un grano malo. Para obtener la frescura máxima, busca granos que se hayan tostado en las últimas dos semanas o de preferencia antes. Otros factores en cuanto a los granos de café son cuestión de preferencia personal, incluyendo:

el tueste, como medio u oscuro, el país de origen de los granos, el tipo de grano, como arábigo o robusta.

**Almacena los granos adecuadamente.** Los factores que estropean el sabor de un grano de café más rápido son la luz, el calor, el aire y la humedad. Para evitar este deterioro, almacena los granos enteros en un lugar fresco y fuera del sol en un recipiente opaco y hermético.

Si bien muchas personas sugieren almacenar los granos en el refrigerador o el congelador para ayudar a que se mantengan frescos, esto en realidad puede exponerlos a la humedad, lo que daña su sabor.

**Muele los granos adecuadamente.** El tamaño de molienda que necesites dependerá del tipo de equipo para café que vayas a utilizar. Consulta las instrucciones del fabricante en cuanto a la molienda exacta que debes usar para la máquina. Sin embargo, por lo general, las siguientes especificaciones aplican:[4]

una molienda fina (como la arena) para el expreso

una molienda media fina para el café por goteo

una molienda media (como las semillas de amapola) para el café filtrado

una molienda gruesa (como la tierra para macetas) para el café de prensa francesa



Prepara café con el agua adecuada. El agua del grifo es completamente aceptable para preparar café con tal que te guste su sabor. Si no es así, puedes usar agua embotellada o filtrada en su lugar.

Evita usar agua suavizada o destilada, la cual no tiene los mismos minerales. Los minerales en el agua en realidad promueven los sabores adecuados del café.





# Azucar 3 Bloques

**El Azucar Nunca Es Suficiente**

**Ubicada en El Derrumbo**

**Llamenos al  
3278-9098**

**Correo:azucarbloque3@gmail.com  
www.3bloquesazucar.com**

## Horarios

**Lunes a Viernes  
7:00am - 3:00pm  
Sabados  
7:00am - 12:00pm**



Muele los granos con el molinillo adecuado. El molinillo adecuado es un molinillo de muelas cónicas. Esto asegura una molienda de una consistencia uniforme, lo cual es importante para el sabor del café.

Los molinillos regulares de disco tienden a producir posos de café de diversos tamaños y esto tendrá un impacto negativo en el café. Si esto es lo único a tu disposición, muele los granos en tandas pequeñas.



Usa filtros de buena calidad. Un filtro malo puede estropear un jarro de café por lo demás perfecto, así que comprar los filtros adecuados es una parte importante del proceso de selección del equipo. Puedes usar filtros desechables o reutilizables.

El mejor filtro reutilizable es un filtro chapado en oro. Sin embargo, con este tipo de filtro no puedes usar posos de café particularmente finos porque el sedimento se traspasará.

Si vas a usar filtros desechables de papel, busca los filtros libres de dioxina o blanqueados con oxígeno.

Mantén limpio tu equipo para preparar café. Limpia jarrón, la garrafa, el gotero y el mecanismo de prensa con jabón y agua después de cada uso. Limpia el molinillo y los recipientes de almacenamiento cada semana. Esto eliminará la acumulación de aceite, el cual puede volverse amargo o rancio.

Si tienes una cafetera de filtro, enciéndela una vez al mes con una solución de vinagre y agua para limpiar las sobras. Vuelve a encenderla con agua limpia después



Mide y muele los granos. Para obtener el café más fresco, empieza con granos enteros y muélelos justo antes de preparar el café. Los granos de café empiezan a perder su sabor lentamente apenas se muelen. Solo muele lo que necesites para el jarro de café que vayas a preparar.

Usa de 1 a 2 cucharadas (7 a 14 g) de café molido por cada taza de 177 ml (6 onzas). Para una taza de 237 ml (8 onzas), utiliza 2 3/4 de cucharada (19 g) de café. Para asegurarte de obtener suficiente café molido, mide de 1 a 2 cucharadas llenas de granos de café. Una vez que hayas medido los granos, muélelos al tamaño adecuado con base en el tipo de cafetera que vayas a usar.

Calienta el agua. La temperatura ideal del agua para preparar café es de entre 90,5 y 96 °C (195 a 205 °F). El agua demasiado fría producirá un café débil y el agua demasiado caliente producirá un sabor quemado y amargo.

Para un jarro de café por goteo o prensado, hierva el agua en la tetera y deja que esta se enfrie durante alrededor de dos minutos antes de verter el agua.

Para un café filtrado, revisa las instrucciones del fabricante para ver a qué temperatura está configurada la cafetera.

The advertisement features a red background with yellow and white text. At the top, it says "Tasters In Action" in a large, stylized font. Below that is a graduation cap icon with a yellow ribbon banner that reads "Tasters In Action". To the right, it says "¡Ofreemos Cursos de Catación!" (Offer tasting courses!). Below that, it says "Lunes a Viernes" (Monday to Friday) and "7:00am - 5:00pm". To the right of that, it says "Ubicados en La Posta". In the center, there's a black and white photo of coffee beans in a wooden bowl. At the bottom left, it says "Tel: 9012-8976" and "Correo:tasteraction45@gmail.com". At the bottom right, it says "www.tastersinaction.com". A large, curved yellow banner across the middle of the ad says "Ven Diviertete Y Aprende" (Come have fun and learn).

Ajusta la temperatura en la máquina si es necesario y posible. Si vas a preparar café filtrado, hierva alrededor de media taza (120 ml) de agua en una tetera de forma que puedas preparar el filtro y el café molido.

Mide el agua antes de hervirla y solo calienta lo que necesites para preparar el café. Esto ahorrará un poco de energía y evitará que tengas que medir el agua hirviendo.

**Prepara el filtro.** Si vas a usar una cafetera de filtro o el método de goteo para preparar café, es importante preparar el filtro. Introduce un filtro nuevo en el gotero y posícnalo sobre un lavabo o una taza. Vierte suficiente agua caliente como para mojar el filtro. Deja que el agua se escurra y vuelve a colocar el gotero y el filtro en su ubicación adecuada.

El propósito de preparar el filtro es eliminar el polvo y precalentar el gotero de forma que no enfrie el café prematuramente.

**Satura los posos de café.** Añade los posos de café a la garrafa (si vas a usar una prensa francesa) o al filtro preparado (si vas a usar una máquina de filtro o una configuración de goteo). Cuando el agua esté a la temperatura adecuada, vierte lentamente 1/3 de taza (80 ml) de agua. Deja que el agua repose durante entre 30 segundos y 1 minuto.

El propósito de esto es dejar que el café brote.

El choque inicial del agua caliente satura los posos, los ablanda y hace que empiecen a liberar sus sabores.

Con una máquina de filtro, puedes saturar los posos manualmente antes de encenderla.

Sujeta el gotero lleno con el filtro preparado y los posos sobre la garrafa de café cuando viertas el agua.



Vierte el agua restante sobre los posos. Una vez que el café haya brotado, añade el resto del agua caliente. Para un café por goteo, añade el agua en pequeñas cantidades para evitar que se desborde. Si vas a preparar café filtrado, la cafetera calentará el resto del agua y la verterá por ti cuando la enciendas.

Deja el café en infusión antes de servir. Después de verter la cantidad correcta de agua sobre los posos de café, deja que el café repose en infusión. Una cafetera de filtro controlará el tiempo de percolación pero debe tomar alrededor de entre 5 y 6 minutos.

Si vas a preparar café por goteo, deja que repose durante 3 minutos.

Si vas a utilizar una prensa francesa, deja que repose durante 4 minutos. Después de 4 minutos, presiona el émbolo hacia abajo para filtrar los posos.

Disfruta del café inmediatamente. El café se consume mejor justo después de prepararlo pero, si tienes un poco de café de sobra, transfírelo a una garrafa para mantenerlo caliente por hasta 45 minutos.

Para evitar que sobre café y pierda su sabor a medida que se enfrie, solo prepara tanto café como necesites.

¡Siempre puedes preparar un segundo jarro de café después!





# MaskeCafe

Toma MaskeCafe Tu café de Confianza

**Horarios**  
Lunes a Viernes  
7:00am 6:00pm

**Nos Ubicamos en**  
**Colonia Los Pinos**

[www.cafemaske.com](http://www.cafemaske.com)  
Correo: maskecafe12@gmail.com

Tel: 3478-1234

# Cafeteras

# El Queko

Las Mejores Son De Queko

## Horarios

Lunes a Viernes  
8:00am - 5:pm  
Sábados  
8:00am - 12:00pm

Te Ofrecemos  
las mejores  
cafeteras de  
la Ciudad Ubicados  
en Col. Buenos Aires

Correo: quekocafeteras23@gmail.com

Tel: 3256-9045

[www.elqueko.com](http://www.elqueko.com)

Empaques de papel: los empaques de papel son unos de los más tradicionales y ecológicos. Están hechos con papel kraft o cartón, que son materiales biodegradables y reciclables.

Estos empaques son baratos, ligeros y fáciles de imprimir. Sin embargo, tienen algunas desventajas. No son muy resistentes a la humedad y al aire, por lo que pueden deteriorar el café con el tiempo.

Consiste en extraer el aire del envase mediante una bomba de vacío antes de sellarlo. De esta forma, se reduce la concentración de oxígeno y se evita la oxidación y el crecimiento de microorganismos aerobios. El envasado al vacío es adecuado para productos secos o duros, como el café en grano y en polvo.

Envasado en atmósfera modificada

Reemplaza el aire del envase por una mezcla de gases específica para cada producto. Los gases más utilizados son el dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) y el nitrógeno (N<sub>2</sub>), que tienen efectos antimicrobianos y antioxidantes.

## Envolturas de café

El café es una de las bebidas más consumidas y apreciadas en el mundo. Sin embargo, para que llegue a nuestras tazas con todo su aroma y sabor, se requiere de un proceso cuidadoso y delicado. Uno de los aspectos más valiosos de este proceso es el uso de los empaques para café.

Estos no solo son para dar una buena imagen a su envoltura, sino también para preservar sus propiedades que lo hacen invaluable.

Si le interesa saber cuáles son los beneficios que brindan el empaque de café, este artículo es para usted.

Son un tipo de empaque flexible que se utiliza para conservar el café en grano o molido, manteniendo sus propiedades organolépticas y alargando su vida útil.

## Tipos de empaque de café

Los empaques con fondo plano son unos de los más elegantes y modernos. Tienen un diseño cuadrado que les permite permanecer de pie sin ayuda.

Pueden contener una mayor cantidad de café en un espacio más pequeño, lo que los hace más eficientes para el almacenamiento y el transporte.

# Finca Pacoyaso



## Horarios

Lunes a Viernes  
8:00am - 3:00pm

Ofrecemos  
Venta de Café en Grano  
Turismo A Clientes Por la Finca  
Cafetería

Tel: 39086745

[www.pacoyaso.com](http://www.pacoyaso.com)

Correo: pacoyaso90@gmail.com

# Casa de Catacion El Pepé



En Busca Del Mejor

## Horarios

Lunes a Viernes  
7:00am - 1:00pm  
Sabados  
7:00am - 1:00pm

