

JOUP STUDIO

M O D U L O 1 :

HISTORIA DEL CAFÉ: ORIGEN, EXPANSIÓN GLOBAL Y CULTURA



DIRECTOR

VALENTINO ZAVALA
EDUCACION Y DIVULGACION

MENTORIAS 2025:

“DESARROLLO BARISTA”

EN CUALQUIER LADO, EN CUALQUIER LUGAR.

JOUPSTUDIO@GMAIL.COM
@JOUP_COFFEE

Café en el mundo

I. Historia y evolución del café en el mundo

I. Historia y evolución del café en el mundo

Existen dos posibles orígenes del nombre de la bebida, uno establece que se deriva de la palabra árabe qahwah (Similar a su uso y pronunciación en los idiomas de origen eslavo), y otro que lo conecta etimológicamente con la provincia Kaffa del sudoeste de Etiopia (Abyssinia) acreditada como la cuna de la planta que da origen a la bebida ([http://Zona Diet, s/f](http://ZonaDiet.com)).

1.1 Origen del café

El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia, (actual Etiopia). Es fácil confundirse con su verdadero origen, ya que antiguas leyendas sobre el cultivo y la costumbre de tomarlo provienen de Arabia. Uno de los más antiguos escritos que hace referencia al café es llamado "The Success of Coffee" (El éxito del café), escrito por Abu-Bek (Originario de la Meca) a principios del siglo XV, y fue traducido al francés en 1699 por Antoine de Gaillard. Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café, porque desarrollaron todo el proceso del cultivo y lo guardaron como un secreto, además de que trataron de evitar la extradición del producto (Mundo del café, s/f).

1.2 Expansión del café en el mundo

Su popularidad llegaría tras la introducción de éste en Arabia, donde Yemen se convertiría en un importante centro de cultivo y distribución por todo el mundo musulmán; y al que por sus efectos dice la leyenda que Mahoma le dio el nombre de qahwa, que significa excitante, energético, vigorizador. Precisamente sobre sus alteraciones en el organismo humano hizo que los imanes ortodoxos de La Meca (1511) y El Cairo (1532) se planteasen si las determinadas características se ajustaban a los parámetros del Corán, el cual prohíbe todo tipo de intoxicación. Por aquella época, el café se había extendido por Persia, Egipto, África Septentrional y Turquía (Gamarra, 2008).

Desde el área geográfica que interrelaciona Asia y África, con el Mar Rojo de por medio, el café emprendió su largo peregrinaje por los caminos del mundo, como fruto primero, y luego como planta. Las caravanas lo llevaban hacia el Alto Egipto y Nubia, por una ruta, y a las ciudades más importantes de Arabia, por la otra. Así, el consumo del café se impuso en todas las ciudades del Islam: Sana, La Meca, Medina, Damasco, Bagdad, Teherán, Beirut, Alepo, Constantinopla, El Cairo, Argel, etc. En el año 1420 se bebía café en Adén, luego en Siria y Constantinopla, en 1550. A finales del siglo XVI, tal hábito se había arraigado en todo el mundo musulmán. Las virtudes de la bebida fueron difundidas por los peregrinos musulmanes, pero no la planta, que se guardaba celosamente en su lugar de origen. Para mantener el control monopolístico sobre su comercio, altamente rentable, los comerciantes árabes sólo vendían los granos verdes hervidos o tostados. Así evitaban la reproducción de la planta, impidiendo que los granos pudieran germinar y convertirse en plantas productoras de café fuera de Arabia.

3 En esas condiciones, los venecianos fueron los primeros occidentales en importarlos en 1615, aunque algunos sitúan las primeras importaciones a finales del siglo XVI. Así se mantuvo durante mucho tiempo el comercio cafetalero con Europa, especialmente con los mercaderes de Venecia, quienes distribuían el café en las farmacias existentes para expendirlo como medicamento (Madness Print, s/f)

Los holandeses, grandes comerciantes, ya se habían interesado en tan importante negocio, y llevaron el primer cargamento de café a los Países Bajos en 1637 (<http://www.atinachile.cl/content/view/40199/El-cafe-como-fuente-de-placer>). El café se expandió como la bebida favorita en Europa, llegando a Italia en 1645, cortesía del comerciante veneciano Pietro Della Valle. Inglaterra comenzó a tomar este producto en 1650 gracias al comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero que abrió un establecimiento de venta de café en Inglaterra y Europa. H. J. E. Jacob afirma que este brebaje en Europa comenzó en Viena, con la invasión por parte de los turcos bajo el comando de Kara-Mustafa. Jacob además dio crédito a un héroe de la época, Josef Koltschitzky, por abrir el primer "Café" en septiembre de 1683, en el centro de la ciudad de Viena. El café llegó a Francia a través del Puerto de Marsella. En 1660 algunos comerciantes de ese puerto, quienes sabían de este producto, sus atributos y efectos por sus viajes alrededor del mundo, decidieron llevar unos cuantos sacos desde Egipto, y por 1661 la primera tienda de café fue abierta en Marsella. La historia señala a Solimán Aga, el embajador de Persia en París durante el reinado de Luis XIV, como el primero en introducir el café en la Monarquía y la alta sociedad Francesa. A fines del mismo siglo, hacia 1690 (cuando el comercio del café funcionaba a gran escala en Europa) los holandeses, entre ellos (Nicolás Witten) trasladaron algunos arbustos desde Yemen hasta Batavia (Djakarta, desde 1949), en Indonesia. Y de allí a otras colonias de las Indias orientales, para dar nacimiento a las primeras plantaciones en las islas de Java y Sumatra (www.cafeimperial.com). En poco tiempo, las dependencias holandesas se convirtieron en las mayores abastecedoras de café a Europa, gracias a la iniciativa de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales, y Ámsterdam pasó a ser el principal centro comercial para los intercambios de café en el mundo. Posteriormente, los holandeses llevaron algunas plantas de café al Jardín Botánico de Leyden. Una de ellas le fue regalada al rey francés Luis XIV por el burgomaestre de Ámsterdam, en 1714, en ocasión de la firma del Tratado de Utrecht, entre Francia, España, Inglaterra y Holanda, para poner fin a la guerra de Sucesión española. La planta en cuestión fue sembrada en el Jardín des Plantes de París (Creado en el siglo XVII con el nombre de Jardín du Roi), y puesta bajo el cuidado del famoso naturalista Antoine de Jussieu (1668-1758) (Atina Chile, s/f)

1.3 Las leyendas del café

Existen muchas historias en relación al origen del café, una de ellas dice que por el año de, 1140 en Abisinia, unos pastores se dieron cuenta que sus cabras se ponían muy inquietas y se dieron a la tarea de investigar el por qué, y descubrieron que comían unos frutos rojos que se daban en unas matas. Los pastores tomaron los frutos y prepararon una bebida caliente para protegerse del frío nocturno del desierto. Se dice que esa bebida es lo que conocemos como café. Otra de las más conocidas leyendas, dice que un pastor llamado Kaldi conducía a su rebaño en Etiopía.

4 Un día las cabras encontraron unos cafetos y comieron sus bayas y masticaron las hojas. Llegada la noche las cabras en lugar de dormir se pusieron a retozar alegremente y mantuvieron la energía toda la noche. Cuenta otra leyenda que los monjes capuchinos tomaron los frutos y las hojas de la misteriosa planta e hicieron con ellas una cocción. Para obtener esa infusión el jefe de la comunidad secó en la llama los granos, que sufrieron su primer tueste y así nació el café como tal. Llamaron a esta bebida Kawa (significado de café en árabe). Otra refiere que un monje cortó los frutos y las hojas de un cafeto y las llevó a la cocina para cocerlos. Una vez cocinado, el monje probó la bebida y la encontró de un terrible sabor, por lo que arrojó a las llamas los granos quedaron sin cocer. Los granos conforme se quemaban despedían un olor agradable, por lo que el monje tuvo la idea de preparar la bebida con estos granos y el brebaje, aunque amargo, tenía un aroma y un sabor agradable y producía, después de beberlo, un efecto tonificante, por lo que los monjes decidieron adoptarlo para mantenerse despiertos durante sus oraciones (Cafés de México, 2006).



Contexto histórico y relevancia del café

El café, una de las bebidas más consumidas a nivel mundial, posee una historia rica y fascinante que se entrelaza con el desarrollo cultural, social y económico de numerosas civilizaciones. Sus orígenes se rastrean hasta las tierras altas de Etiopía, donde, según la leyenda, un pastor llamado Kaldi observó cómo sus cabras mostraban un inusual vigor tras consumir los frutos de un arbusto desconocido. Este descubrimiento, aparentemente fortuito, marcó el inicio de un fenómeno cultural y comercial que transformaría el mundo.

En sus primeros siglos de historia, el café fue adoptado en Arabia, donde se convirtió en un elemento central de la vida religiosa y social. En lugares como Yemen, la bebida adquirió un carácter casi ceremonial, sirviendo como acompañante durante las largas noches de oración de los sufíes. Su nombre proviene de la palabra árabe qahwa, que inicialmente hacía referencia a un tipo de vino, destacando la reverencia y el valor que se le atribuía al café como una bebida especial y energética.

A partir del siglo XV, el café comenzó a expandirse hacia el mundo islámico, estableciéndose en lugares como La Meca y Medina antes de llegar a ciudades importantes como El Cairo y Damasco. Su propagación fue imparable; en el siglo XVI, ya había cruzado las fronteras de Arabia para instalarse en Persia, Turquía y el norte de África. En estas regiones, los qahveh khaneh o casas de café se convirtieron en puntos de encuentro, donde la élite intelectual y artística discutía temas de literatura, política y ciencia.

El siglo XVII marcó el inicio de la era del café en Europa, introducido primero en Venecia por comerciantes italianos que habían tenido contacto con el mundo otomano. Con rapidez, el café ganó popularidad en ciudades como París, Viena y Londres, donde las primeras casas de café — como Lloyd's en Inglaterra — se convirtieron en centros de actividad comercial y cultural. Desde entonces, la bebida ha sido una compañera inseparable de escritores, filósofos y empresarios, actuando como catalizador de ideas y emprendimientos.

En América, el café llegó gracias a las exploraciones coloniales y el comercio transatlántico. Los cafetos encontraron en las tierras tropicales del Nuevo Mundo un ambiente ideal para prosperar. Países como Brasil, Colombia y Guatemala se convirtieron en gigantes productores, alimentando un comercio internacional que vinculó a consumidores en Europa y América del Norte con productores en América Latina, África y Asia. El café no solo transformó paisajes y economías rurales, sino que también definió identidades culturales y patrones de consumo en todo el mundo.

Hoy, el café no es simplemente una bebida; es un símbolo de conexión humana y una industria multimillonaria que impacta la vida de millones de personas en todos los continentes. Este producto milenario sigue evolucionando, adaptándose a nuevas tendencias de sostenibilidad, consumo responsable y apreciación cultural. Su relevancia no solo reside en su sabor o sus efectos estimulantes, sino en su capacidad de unir a las personas, trascender fronteras y adaptarse a las necesidades cambiantes de cada época.

Perspectiva científica y agrícola del cultivo del café

El cultivo del café es un campo multifacético que combina ciencia, prácticas agrícolas tradicionales y tecnologías avanzadas para satisfacer las demandas de una industria global en constante evolución. Desde su genética hasta las técnicas de manejo en la plantación, cada etapa del ciclo de vida del cafeto está diseñada para maximizar la calidad y la productividad mientras se preserva el equilibrio ambiental.

La planta: morfología, genética y biodiversidad

El cafeto pertenece al género *Coffea*, dentro de la familia Rubiaceae, y comprende más de 100 especies, aunque solo dos tienen importancia comercial: *Coffea arabica* y *Coffea canephora* (robusta). Cada una presenta características biológicas que influyen en su manejo agrícola y comercialización.

- *Coffea arabica* : Responsable de alrededor del 60-70% de la producción mundial, esta especie es valorada por su perfil de sabor complejo y su menor contenido de cafeína. Es tetraploide, lo que implica una mayor diversidad genética, pero también una mayor susceptibilidad a enfermedades y variaciones climáticas. Sus cultivos suelen ubicarse a altitudes superiores a los 1,000 metros, donde las temperaturas frescas permiten una maduración lenta de los frutos, resultando en granos con una acidez equilibrada y notas aromáticas distintivas.
-
- *Coffea canephora* : Más robusta en términos de resistencia a plagas y enfermedades, esta especie crece en altitudes más bajas y climas cálidos. Su perfil de sabor es más fuerte y amargo, con un mayor contenido de cafeína, lo que la hace ideal para mezclas y productos instantáneos.

La biodiversidad dentro del género *Coffea* es un recurso invaluable para los programas de mejoramiento genético. Las variedades tradicionales y las especies silvestres son esenciales para desarrollar cultivares adaptados a los retos modernos, como el cambio climático y las enfermedades emergentes.

Requerimientos climáticos y edafológicos: el arte de la adaptación

El cafeto es una planta exigente en términos climáticos. Necesita un rango de temperatura promedio entre 18°C y 24°C, con precipitaciones anuales de 1,200 a 2,200 milímetros, idealmente distribuidas de manera uniforme. Sin embargo, estos requisitos varían según la especie: *Coffea arabica* prospera en altitudes superiores a los 600 metros, mientras que *Coffea canephora* tolera temperaturas más altas y altitudes más bajas. El tipo de suelo es igualmente crucial. Los cafetos prefieren suelos profundos, bien drenados y ricos en materia orgánica, con un pH ligeramente ácido (5.5 a 6.5). La estructura y fertilidad del suelo son determinantes en la capacidad de las raíces para absorber nutrientes, lo que afecta directamente el vigor de la planta y la calidad del grano. El cambio climático ha introducido desafíos adicionales para el cultivo del café. Las temperaturas más altas y las lluvias erráticas están limitando las áreas aptas para el cultivo. Por ejemplo, investigaciones han identificado que muchas regiones de baja altitud están perdiendo viabilidad para *Coffea arabica*, mientras que *Coffea canephora* está ganando protagonismo en estas áreas.

Prácticas agrícolas modernas: sostenibilidad y eficiencia

El manejo agrícola del café ha evolucionado hacia un enfoque más científico y sostenible, integrando conocimientos tradicionales con innovaciones tecnológicas. Algunas de las prácticas clave incluyen:

Agroforestería : Incorporar árboles de sombra en las plantaciones ayuda a regular la temperatura, conservar la humedad del suelo y fomentar la biodiversidad. Además, los sistemas agroforestales capturan carbono, contribuyendo a mitigar los efectos del cambio climático.

Manejo integrado de plagas y enfermedades (MIP) : En respuesta a amenazas como la roya del café (*Hemileia vastatrix*) y el escarabajo del café (*Hypothenemus hampei*), se han implementado estrategias que combinan control biológico, uso selectivo de plaguicidas y prácticas culturales como la poda y el monitoreo regular.

Fertilización precisa y mejoramiento del suelo : Los cafetos tienen requerimientos específicos de nutrientes, como nitrógeno, fósforo y potasio. Los análisis de suelo y tejido permiten ajustar la fertilización para evitar excesos o deficiencias que puedan afectar la productividad o dañar el medio ambiente.

Innovaciones en riego : En áreas con disponibilidad limitada de agua, el riego por goteo se ha establecido como una solución eficiente. Este método reduce el consumo de agua y garantiza que las plantas reciban la cantidad óptima para su desarrollo.

Ciencia y tecnología al servicio del cultivo del café

La integración de tecnologías avanzadas ha revolucionado la manera de gestionar las plantaciones de café. Los drones se utilizan para monitorear la salud de los cultivos, identificando áreas con estrés hídrico o infestaciones de plagas. Los sensores de suelo proporcionan datos en tiempo real sobre la humedad y los nutrientes, permitiendo una gestión precisa.

En el ámbito del mejoramiento genético, las herramientas modernas como la edición genética (CRISPR) y la selección asistida por marcadores están siendo utilizadas para desarrollar variedades que combinen resistencia a enfermedades, tolerancia al calor y calidad del grano. Estas innovaciones son esenciales para garantizar la sostenibilidad del cultivo en el futuro.

Impacto socioeconómico y sostenibilidad

El cultivo del café es una fuente de ingresos para más de 25 millones de familias en todo el mundo, muchas de ellas pequeñas explotaciones. Sin embargo, las fluctuaciones de precios y las condiciones climáticas extremas amenazan su viabilidad económica. En respuesta, las certificaciones como Fair Trade, Rainforest Alliance y Organic Coffee están ganando importancia, fomentando prácticas sostenibles que benefician tanto a los productores como al medio ambiente.

Motivación del autor y objetivos del documento: Una perspectiva enfocada en los baristas

El documento "Cultivo y beneficio del café", enmarcado en las mentorías de Joup Coffee bajo la dirección de Valentino Zavala, adopta un enfoque integral que conecta todos los eslabones de la cadena productiva del café. Sin embargo, dentro de esta cadena, los baristas desempeñan un papel crucial como embajadores finales de un producto que ha sido cuidadosamente cultivado, procesado y comercializado.

Este texto no solo se dirige a productores y comercializadores, sino también a baristas, quienes requieren una comprensión profunda de los procesos detrás del café que preparan. Al brindarles herramientas para comprender el origen del café, sus variables de calidad y la importancia de las prácticas sostenibles, se busca potenciar su capacidad de comunicar el valor del café a los consumidores, cerrando el ciclo de la cadena de valor con excelencia.

Motivación del autor: Profundizar en el conocimiento integral del café

Gabriel Gómez escribe este documento con la convicción de que el conocimiento del café no debe limitarse a los aspectos técnicos del cultivo o al beneficio en las fincas. Los baristas, como actores clave en la industria, también necesitan una base sólida para interpretar y expresar las características únicas de cada grano. Esta motivación es especialmente relevante en las mentorías de Joup Coffee, donde se busca formar baristas que no solo dominen las técnicas de preparación, sino que también sean educadores y narradores de la historia detrás de cada taza.

El autor identifica una desconexión común entre los productores y los baristas. Mientras los primeros trabajan arduamente para garantizar la calidad en cada etapa de producción, los segundos, en muchos casos, no están plenamente informados sobre las complejidades que llevan al grano a su estación final. Este documento tiene como propósito cerrar esa brecha, permitiendo a los baristas convertirse en un puente entre el origen y el consumidor.

Objetivos del documento: Enfoque en los baristas

1. Capacitar a los baristas en el conocimiento del origen del café

El documento busca proporcionar una visión detallada de las regiones cafetaleras, los métodos de cultivo y las variedades más comunes. Esto incluye información sobre:

Factores que influyen en el perfil de sabor, como altitud, clima y prácticas agrícolas.

Diferencias entre las variedades de café, como *Coffea arabica* y *Coffea canephora*.

La importancia de las certificaciones y los sistemas de comercio justo.

Impacto esperado: Los baristas estarán mejor preparados para explicar a los clientes cómo las características del origen influyen en la taza final, promoviendo un consumo consciente y apreciación por el café.

Enfatizar la relevancia del beneficio del café en la calidad

El beneficio del café, ya sea húmedo, seco o experimental, es crucial para determinar el sabor final del producto. El documento detalla:

Cómo los diferentes métodos de procesamiento (lavado, honey, natural) afectan el perfil de sabor.

La influencia de prácticas como la fermentación controlada y el secado uniforme en la calidad.

Cómo identificar defectos comunes en el café y sus impactos en la experiencia del consumidor.

Impacto esperado: Los baristas podrán identificar, valorar y comunicar las particularidades de los cafés que preparan, destacando la conexión entre el proceso y el resultado en taza.

3. Fomentar un enfoque sensorial y técnico

Para los baristas, comprender el impacto de las variables de cultivo y beneficio en los sabores percibidos es esencial. El documento incluye:

Guías sobre análisis sensorial y cómo evaluar atributos como acidez, cuerpo, dulzura y balance.

El impacto del origen y procesamiento en los métodos de preparación, desde espresso hasta métodos filtrados.

La relación entre la frescura del grano y su potencial aromático.

Impacto esperado: Los baristas desarrollarán un paladar más agudo y habilidades técnicas para adaptar sus métodos de preparación al perfil específico del café.

4. Integrar la sostenibilidad en la práctica diaria de los baristas

La sostenibilidad no termina en la finca; también es una responsabilidad del barista. Este documento enfatiza:

Cómo elegir y promover cafés sostenibles y éticos.

La importancia de reducir el desperdicio en las cafeterías, desde el manejo del café molido hasta la optimización del uso de agua.

Estrategias para educar a los consumidores sobre el impacto ambiental y social de sus elecciones de café.

Impacto esperado: Los baristas se convertirán en agentes de cambio, promoviendo prácticas sostenibles desde su lugar de trabajo.

5. Desarrollar habilidades de storytelling para baristas

El café es más que una bebida; es una experiencia cultural y sensorial. El documento incluye técnicas para que los baristas puedan:

Compartir las historias de los productores y las regiones de origen.

Explicar los procesos detrás del grano que los consumidores están disfrutando.

Comunicar el impacto positivo de las elecciones de cafés de especialidad y comercio justo.

Impacto esperado: Los baristas fortalecerán su conexión con los clientes, creando experiencias memorables y generando lealtad hacia las marcas sostenibles.

Implementación en las mentorías de Joup Coffee

El documento se convierte en un recurso esencial dentro de las mentorías, proporcionando un marco teórico y práctico para las siguientes actividades enfocadas en baristas:

Talleres de origen: Catas dirigidas donde los participantes exploren cómo el cultivo y el beneficio afectan los perfiles sensoriales.

Simulaciones prácticas: Preparación de cafés con diferentes métodos para observar cómo varía el sabor según el perfil del grano.

Sesiones de storytelling: Prácticas para mejorar la comunicación y conexión emocional con los clientes.

Evaluación de sostenibilidad: Identificación de áreas de mejora en la operación diaria de las cafeterías.

Redes de intercambio: Espacios para conectar baristas con productores, fomentando un diálogo directo entre ambos extremos de la cadena.

Conclusión: Hacia una comunidad cafetalera integrada

Este enfoque centrado en los baristas asegura que no solo comprendan el café como producto, sino como una experiencia integral que abarca desde la semilla hasta la taza. A través del documento y las mentorías de Joup Coffee, lideradas por Valentino Zavala, se construye una comunidad cafetalera más conectada, informada y comprometida con la calidad y la sostenibilidad.

Actividades y Mecanismos de Aprendizaje Optativos para Realizar en Casa

Mapas Mentales del Ciclo del Café

Objetivo: Consolidar conceptos clave del documento creando mapas visuales que conecten las etapas del ciclo productivo del café.

Actividad:

Identificar las etapas principales: cultivo, beneficio, almacenamiento y preparación.

Utilizar una hoja o herramienta digital para crear un mapa mental que muestre cómo cada etapa afecta el perfil final del café.

Añadir ejemplos prácticos de los métodos de cultivo y beneficio discutidos en el documento.

Consejo para el estudio:

Leer primero todo el capítulo relevante antes de crear el mapa mental.

Usar colores y símbolos para destacar las ideas principales y las conexiones entre conceptos.

Revisar el mapa tras cada lectura para complementarlo con nuevos detalles.

3. Cuentacuentos del Café

Objetivo: Practicar la narración de historias basadas en el origen y proceso del café para mejorar la capacidad de conexión con clientes o audiencias.

Actividad:

Escoger un café que tengan en casa y buscar información sobre su origen (puede ser del empaque o investigar en línea).

Redactar una breve historia sobre el viaje del café desde la finca hasta su taza, destacando su origen, método de cultivo, beneficio y características sensoriales.

Practicar contar la historia a amigos, familiares o grabarla en video para evaluar el impacto.

Consejo para el estudio:

Hacer uso de los detalles descriptivos del documento para enriquecer la narrativa.

Incorporar elementos personales o emocionales para hacer la historia más atractiva.

Analizar cómo reaccionan los oyentes y ajustar el enfoque según sus comentarios.

4. Proyecto de Sostenibilidad en Casa

Objetivo: Aplicar conceptos de sostenibilidad aprendidos en el documento en el entorno diario del alumno.

Actividad:

Identificar un aspecto de sostenibilidad relacionado con el café que puedan implementar en casa (ejemplo: compostaje de residuos de café molido, uso de métodos de preparación de bajo consumo).

Llevar un registro diario durante una semana sobre las prácticas implementadas, observando beneficios e inconvenientes.

Reflexionar sobre cómo estas prácticas podrían trasladarse a un entorno profesional.

Consejo para el estudio:

Relacionar las acciones realizadas con los principios de sostenibilidad mencionados en el documento.

Buscar recursos en línea o videos educativos para aprender técnicas complementarias.

Compartir los resultados con otros alumnos para fomentar un aprendizaje colaborativo.

Evaluación de Café con Métodos Diferentes

Objetivo: Entender cómo los métodos de preparación influyen en las características sensoriales del café.

Actividad:

Preparar un mismo café usando al menos dos métodos diferentes (ejemplo: prensa francesa y pour-over).

Evaluar las diferencias en atributos como cuerpo, claridad y dulzura entre los métodos.

Relacionar los resultados con las explicaciones técnicas de los métodos en el documento.

Consejo para el estudio:

Leer previamente sobre cómo cada método extrae los compuestos del café para predecir los resultados.

Usar la misma proporción de agua y café para garantizar comparaciones justas.

Anotar observaciones en un cuaderno de aprendizaje.

Sugerencias Generales para el Estudio del Documento

Organización del Tiempo: Dedicar bloques de tiempo específicos a la lectura y las actividades prácticas. Por ejemplo, 30 minutos de lectura seguidos de 20 minutos de práctica.

Creación de un Espacio de Estudio: Establecer un ambiente cómodo y bien iluminado para leer, tomar notas y realizar actividades prácticas sin interrupciones.

Uso de Notas y Marcadores: Resaltar frases clave o conceptos importantes en el documento para facilitar futuras revisiones.

Reflexión Posterior: Después de cada actividad, anotar en un diario qué aprendieron y cómo podrían aplicar ese conocimiento en su práctica profesional.