



Universidad de Guayaquil

Facultad de Ingeniería Química

Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

“Estudio de la oferta cafetera y sus variedades en la ciudad de Guayaquil”

AUTOR:

Marquez Guerrero Ginger

TUTOR:

Ing.Marco Añazco Maldonado

Guayaquil, Enero, 2018



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACION

Tema:

“Estudio de la oferta cafetera y sus variedades en la ciudad de Guayaquil”

Trabajo de Titulación presentado por:

Marquez Guerrero Ginger

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

.....

Nombre y Apellidos

Presidente del tribunal

.....

Nombre y Apellidos

Director del proyecto

.....

Nombre y Apellidos

Miembro del tribunal

.....

Nombre y Apellidos

Miembro del Tribunal

.....

Nombre y Apellidos

Secretaria General

Fecha finalización del trabajo de titulación:

Declaración de Auditoría

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Marquez Guerrero Ginger

Dedicatoria

Esta tesis está dedicada a mis padres que ahora no se encuentran físicamente conmigo, pero estoy segura que desde el cielo están felices porque he podido lograr mi primer objetivo de muchos que deseos conseguir.

Se la dedico a Dios que ha sido mi fortaleza, a mi tutor que me ha guiado en este proyecto y sobre todo a mí por la fortaleza y valentía con la que he afrontado todas las dificultades para lograr este objetivo que me llevaran a culminar una etapa de mi vida pero que no detendrá mis ganas de seguir aprendiendo y avanzando.

Se la dedico a los que creyeron en mí y me apoyaron, a los no creyeron en mí pero con el paso del tiempo se dieron cuenta que mi fortaleza era más grandes que mis ganas.

“La vida no se trata de la fuerza de tus golpes, sino de la fortaleza de tu carácter”

Marquez Guerrero Ginger

Agradecimiento

A lo largo de mi carrera como estudiante me he topado con muchos profesores, compañeros y familiares que me han ayudado a seguir adelante, sería egoísta no nombrar a todos ahora que ha llegado la parte final de un proyecto y el inicio de nuevas metas.

Pero el agradecimiento más importante es a Dios por no dejarme vencer, por levantarme cuando me sentía caída y por susurrarme al oído que debo seguir a pesar de todas las dificultades que he tenido en la parte familiar emotiva.

No importa que tan cerca o lejos llegue en mi nueva vida como profesional lo más importante que un ser humano puede dejar es el agradecimiento a todos los que de una y otra forma llegaron y partieron de mi vida con los que aprendí llorar y reír, esos profesores que hicieron de mí una soñadora que me inspiraron a querer y amar lo que hago en la cocina.

Agradecimiento profundo a esta universidad que me acogió y me dio el regalo de aprender y de soñar con lo que me gusta.

Marquez Guerrero Ginger

Índice

Portada	i
Acta de aprobación	ii
Declaración de Auditoría.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento	v
Índice	vi
Tabla de ilustraciones	xi
Índice de tablas	xii
Resumen	xiii
Palabras claves:.....	xiii
Abstract.....	xiv
Keywords:.....	xiv
Introducción.....	xv
Capítulo 1: Problema	1
1.1. Planteamiento del problema.....	1
1.2. Justificación del problema	1
1.3. Objetivos del plan de investigación.....	2
Objetivo General	2
Objetivos Específicos	2
Capítulo 2: Marco Teórico	3
2.1. Historia del Café	3
2.2. Historia de la planta del café.....	5
2.2.1. Procedimientos para despojar a los granos de su capa carnosa.....	7

2.3.	Historia de las cafeterías	8
2.4.	Proceso del café	9
2.4.1.	Siembra:.....	9
2.4.2.	Cosecha, recolección y selección:	9
2.4.3.	Separación grano – Despulpado	10
2.4.4.	Transporte, recepción y almacenamiento	10
2.4.5.	Análisis de la calidad del café	10
2.4.6.	Limpieza de los granos	11
2.4.7.	Torrefacción.....	11
2.4.8.	Molienda.....	11
2.4.9.	Empaquetado	11
2.4.10.	Almacenamiento	11
2.5.	Países productores de café	11
2.6.	Tipos de café	13
•	Café tostado natural	13
•	Café tostado torrefacto:.....	13
•	Café descafeinado:	13
•	Café soluble:	13
•	Café soluble liofilizado:.....	14
2.7.	Tabla nutricional del café.....	14
2.8.	Valor nutricional del café.....	15
2.9.	Tipos y Variedades de café preparados	16
•	Según su presentación	17
•	Tipo de café solo.....	17
•	Corto	18

• Espresso doble.....	18
• Espresso largo.....	18
• Carajillo	19
• Americano o café agudo	19
• Café brule o diablo.....	20
• Café caribeño	20
• Café árabe	20
• Tipos de Cortado	20
• Caffè Macchiatto.....	21
• Café Crème	21
• Café Vienés.....	22
• Café bombón.....	22
• Café jamaicano	22
• Café asiático.....	22
• Tipos de Café con leche.....	23
• Capuchino	24
• Café moca	25
• Café Irlandés	25
• Lágrima.....	25
• Café caramel macchiato	26
• Café Hawaiano.....	26
• Caffè breve.....	26
• Tipos de Café fríos	27
• Frappé	27

• Azteca	28
• Escocés.....	28
• Según la forma en cómo se prepara la infusión.....	28
• Expreso	29
• Café Turco	29
• Instantáneo	30
• Dependiendo el método de molienda	30
• Molinado:.....	30
• Licuado:	30
• Machacado:	31
Capítulo 3: Marco Metodológico	32
3.1. Introducción	32
3.2. Diseño de la investigación	32
3.3. Objetivos de la investigación	33
Objetivo General.....	33
Objetivos específicos.....	33
3.2.2 Metodología	33
3.2.3 Fase descriptiva.....	33
3.2.4. Técnica para la recolección de datos	34
3.2.5 Herramienta de recolección	34
3.3. Población objetivo	35
3.4. Muestreo	35
3.5 Determinación del tamaño de muestra	36
3.6 Análisis estadístico	36
Capítulo 4: La propuesta	51

4.1. Oferta Cafetera.....	51
4.1.1. Sweet & Coffee	51
• Historia.....	51
• Historia del café de Sweet & Coffe	51
• Proceso del café	52
• Variedades de café	52
Fue cultivado en las alturas de la provincia del oro este grano produce una bebida fuerte, encorpada y con aroma floral.....	53
.....	53
4.1.2. Dulcería y cafetería “La Palma”.....	54
4.1.3. “Café Bombon’s”	55
4.1.4. Uni Deli:	55
4.1.5. Cafetería “California”	56
4.1.6. “Café con ganas”	56
4.2. Perfil de los consumidores	57
4.3. Medio informativo	58
4.4. Impacto de la propuesta	60
V. Conclusiones.....	61
VI. Recomendaciones.....	62
Anexos # 1	63
Referencias	¡Error! Marcador no definido.

Tabla de ilustraciones

Ilustración 1	Planta de café	6
Ilustración 2	Café expresso	17
Ilustración 3	Café corto	18
Ilustración 4	Expresso Doble	18
Ilustración 5	Café cortado	20
Ilustración 6	Café con leche	23
Ilustración 7	Cortado con hielo	27
Ilustración 8	Maquina de bar haciendo café	28
Ilustración 9	Muestra diferentes tipos de café en polvo.....	30
Ilustración 10	Porcentaje café que se consume habitualmente	37
Ilustración 11	Porcentaje Frecuencia de consumo de café	38
Ilustración 12	Porcentaje en el momento que consume café	40
Ilustración 13	Porcentaje Cafeterías que más se frecuentan.	41
Ilustración 14	Porcentaje de cafeterías preferidas por consumidores	43
Ilustración 15	Pregunta 6.- Ordene los siguientes atributos de acuerdo a su preferencia al momento de visitar una cafetería.....	44
Ilustración 16	Porcentaje tipos de bebidas de café que más consume	46
Ilustración 17	Porcentaje variedades de café	47
Ilustración 18	Porcentaje de conocimiento de lugares donde cultivan café	49
Ilustración 19	Porcentaje calificación promedio café	50
Ilustración 20	Proceso del Café Sweet & Coffee.....	52
Ilustración 21	Café de Loja.....	52
Ilustración 22	Café de Zaruma.....	53
Ilustración 23	Café de Jipijapa.....	53
Ilustración 24	Café Orgánico	53
Ilustración 25	Café saborizante Amaretto/ Avellana	53
Ilustración 26	Café descafeinado	54
Ilustración 27	Café Soluble.....	54

Índice de tablas

Tabla 1	Tabla Nutricional del café	15
Tabla 2	Pregunta 1.- ¿Qué tipo de café consume habitualmente?	37
Tabla 3	Pregunta.-2 ¿Con que frecuencia ud consume café?	38
Tabla 4	Pregunta 3.- ¿En qué momento usted consume habitualmente café?	39
Tabla 5	Pregunta 4.- De la siguiente cafetería que se menciona a continuación ¿Cuáles suele frecuentar usted?.....	41
Tabla 6	Pregunta 5.- De las siguientes cafeterías, ¿Cuál es la que usted prefiere?	42
Tabla 7	Pregunta 7.- ¿Cuáles son los tipos de bebida de café que suele consumir comúnmente?	45
Tabla 8	Pregunta 8.- ¿Cuál de las siguientes variedades de café usted identifica?	47
Tabla 9	Pregunta 9.- ¿Conoce usted alguno de estos lugares donde se cultiva café?.....	48
Tabla 10	Pregunta 10.- Califique del 1 al 5 cada variedad de café presentado de acuerdo a la zona de procedencia o cultivo. Siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta.....	50

Resumen

El café es una bebida de mayor reputación en el mundo, inclusive la preferida en numerosos países, posee cualidades estupendas e incomparables como su característico aroma, atrayente y reconfortante sabor, brinda contrastes y combinaciones fascinantes, el cual es admirable para ofrecer en reuniones sociales y familiares debido que el café se ha transformado en una bebida de consumo diario, actualmente el café es más que una bebida, a lo extenso de su leyenda se le han ido agregando azúcar, especias, licores, crema, para crearlo más atrayente y destacar su sabor, en definitiva existen muchas formas de saborearlo y el propósito principal es combinarlo con otros sabores, aromas y texturas. Una gran historia cortejan al café, donde se describe su origen, su propagación por el mundo y preparaciones de tan extraordinario grano, se asevera que la planta del cafeto es originaria de la antigua Etiopía una que otra teoría dice que los árabes fueron los primitivos en revelar las virtudes del café y sus posibilidades económicas.

Palabras claves: Café, oferta, variedades, calidad, turistas.

Abstract

Coffee is one of the most reputable drinks in the world, even the one that is preferred in many countries, it has great and incomparable qualities such as its characteristic aroma, attractive and comforting flavor, it offers contrasts and fascinating combinations, which is admirable to offer in social gatherings and Due to the fact that coffee has become a daily drink, coffee is now more than a drink, since its legend has added sugar, spices, liqueurs, cream, to make it more attractive and highlight its flavor, in short there are many ways to taste it and the main purpose is to combine it with other flavors, aromas and textures. A great history courts coffee, where its origin, its propagation through the world and preparations of such extraordinary grain are described, it is asserted that the coffee plant is native to the ancient Ethiopia, one theory says that the Arabs were the primitives in reveal the virtues of coffee and its economic possibilities.

Keywords: Coffee, offer, varieties, quality, tourists.

Introducción

¿A que se denomina café? se denomina café al alimento consumido frecuentemente como bebida que se adquiere por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto, en el Ecuador es uno de los pocos países del mundo donde se cultivan las dos variedades de café más comercializadas que son la arábica y robusta, por ello, la competencia es un proceso dinámico de continuos cambios, cuyo objetivo es la estabilidad en el mercado y la obtención de beneficios financieros.

Una de las formas de lograrlo, es mediante la unión de los productores en asociaciones con objetivos empresariales que permitan concentrar la oferta, financiamiento e incrementar la productividad, competitividad y rentabilidad.

Si bien, en la zona se ha iniciado un proceso de mejoramiento de la producción y productividad de café, situación que permite acceder a mercados que cautive toda la producción ofertada con una buena remuneración económica que supla los costos de producción y favorezca el desarrollo de sus habitantes, es necesario identificar y diversificar la oferta e incrementar el valor, aprovechando la gran calidad del café.

El enlace que constituye el presente trabajo investigativo cuya perspectiva se orienta al estudio de oferta y variedades cafeteras, en razón de que la producción de café tiene significancia en los diferentes mercados de la ciudad de Guayaquil, como a nivel nacional e internacional.

Capítulo 1: Problema

1.1. Planteamiento del problema

El café por su contenido de cafeína suele tomarse durante el desayuno, después de éste o incluso como único desayuno, aunque también se acostumbra tomarlo después de las comidas o cenas, para entablar conversaciones o sólo por costumbre.

Las formas más populares de tomarlo son negro y con leche con o sin azúcar, también se sabe añadir crema, leche condensada, chocolate o licor ya dependiendo de la receta pues hay muchas maneras de prepararlo, se suele tomar esta bebida caliente es cuestión de gusto porque también se toma frío o con hielo. En España, Portugal, Paraguay, Brasil y Argentina es frecuente el consumo de café torrado o torrefacto, es decir, tostado en presencia de azúcar.

Entonces se puede decir que el estudio en la oferta cafetera y la variedad de la misma es muy amplia enfocándose esta vez en la ciudad de Guayaquil, ya que es una de las ciudades en las que más se consume café, pero muy pocas personas conocen realmente la calidad y el tipo de café que existe en el Ecuador, por esa razón se busca con este proyecto determinar los lugares donde se puede consumir los diferentes tipos de café que existen a nivel mundial y llegan a nuestro país ofreciéndonos un café de calidad sin tener que salir del mismo.

1.2. Justificación del problema

En la investigación previa para elegir el tema se observó que existen una gran variedad de café, pero la comunidad que visita cafeterías desconoce la existencia de dichos tipos, desencadenando así la gran pregunta ¿Realmente conocemos el tipo o calidad del café que consumimos a diario?

Además, se puede recalcar que muchas cafeterías no cumplen con los servicios y productos básicos para un servicio de primera que merecen los ciudadanos. Las cafeterías como establecimientos turísticos deben estar preparadas profesionalmente para recibir a los ciudadanos, quienes requieren ser atendidos en forma eficiente y eficaz. El proyecto dará alternativas bajo normas viables sobre la oferta cafetera y las variedades que existen en la ciudad de Guayaquil dando así un gran realce al valor que merece el café.

1.3.Objetivos del plan de investigación

Objetivo General

Conocer e identificar la oferta cafetera y sus variedades en la ciudad de Guayaquil.

Objetivos Específicos

- Dar a conocer a personas nacionales como internacionales las cafeterías que se encuentran en la ciudad de Guayaquil que ofrecen diferentes tipos de café, degustando la diversidad y la buena calidad de dicha bebida que existe en esta ciudad.
- Efectuar un estudio de mercado para conocer las distintas ofertas cafeteras que se encuentra en la ciudad antes mencionada.
- Determinar una entrevista donde se verificará que muchas personas no cuentan con el conocimiento que en el Ecuador en la provincia del Guayas existen variedades de café con diferente organoléptica que se puede consumir sin salir de nuestro país.

Capítulo 2: Marco Teórico

2.1.Historia del Café

El café es oriundo de Etiopía, donde aún se encuentra en etapa silvestre en el antiguo reino de Kaffa y en los alrededores de la ciudad del mismo nombre. La lengua del país escoge al arbusto del cafeto con el nombre de “bun”, y a la bebida como “bunchum”. De acuerdo con la raíz “chaube, qahwa, kahwe” es sin duda de origen árabe, esta palabra fue traída a Europa por viajeros y luego fue difundida a Turquía, donde los consumidores de café lo conocen como “kahwa”, originalmente la palabra kahwa estaba destinada al vino, pero el sentido del término se extendió al café a finales del siglo XVI, en todos los estados árabes ya se tomaba la bebida, la consonancia latina “coffea” fue la que se impuso finalmente en todos los países. Fue así como el término café se conoció a nivel mundial, y se usa para designar tanto a la planta como a la bebida (Colombiana, 2005)

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, sus conclusiones llevaron al emir Khair Bey a prohibirlo, pero las revueltas surgidas tras el cierre de las cafeterías hizo que las autoridades derogasen el edicto como ejemplo curioso decir que existía una ley turca que permitía el divorcio de una mujer si su marido no le proporcionaba una dosis diaria de café por aquella época, el café se había extendido por Persia, Egipto, África Septentrional y Turquía, donde en 1475 abriría sus puertas en Estambul Kiwa Han, la primera cafetería del mundo. (Gamarra, 2008)

La primera mención que se tuvo en Europa del café fue por el botánico y médico alemán Rauwolf quien acababa de volver de un largo viaje por Oriente Medio quien dijo:

“Una bebida tan negra como la tinta, útil contra numerosos males, en particular los males de estómago, sus consumidores lo toman por la mañana, con toda franqueza, en una copa de porcelana que pasa de uno a otro y de la que cada uno toma un vaso lleno. Está formada por agua y el fruto de un arbusto llamado bunnú”

Gracias a los mercaderes venecianos que siempre estaban con el oído atento al mercado de las especias, la nueva bebida llegó a Europa en el año 1615 generando muy diversas actitudes ante ella y varias anécdotas, su introducción en Italia dio lugar a controversias sobre si era lícito a los papas el uso de una bebida de los mahometanos, siendo el papa Clemente VIII quien resolvió probar el café y emitir su fallo, lo saboreó y dijo:

“Esta bebida de Satanás es tan deliciosa, que sería una lástima dejar a los infieles la exclusiva de su uso, vamos a chasquear a satanás bautizándola y así haremos de ella una bebida auténticamente cristiana”.

En el siglo XVII se creía que tanto el café como el té eran una droga, prescribiéndose que su uso continuado y a grandes dosis podía llevar a la muerte del consumidor. Intrigado por esta receta, el rey Gustavo III de Suecia para demostrarlo, ordenó a un reo tomar café todos los días y a otro tomar té, el experimento que fue seguido por una comisión médica, fue un fracaso los primeros en morir fueron los médicos, después el rey, muchos años más tarde el condenado a beber té y por último el bebedor de café.

Cabe recalcar que a partir del origen del café se fue esparciendo por todo el mundo llegando así al Ecuador donde fue reconocido mundialmente según (Instituto Ecuatoriano de la propiedad intelectual, 2014) ***“El café ecuatoriano es reconocido a nivel mundial por su alta calidad y sus magníficos sabores”***, por esas cosas extrañas de la vida, y por tener a un gigante cafetero como vecino, los ecuatorianos no disfrutaban como debiera ser del fruto de su tierra sin embargo, varios productores y comerciantes vienen apostando a la producción de café en diversas zonas del Ecuador, hoy también se suman instituciones públicas como el Ministerio de Agricultura y Pesca “MAGAP” y el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual “IEPI”, quienes se encuentran evaluando posibles denominaciones de origen que lo impulsen y le generen un valor agregado.

La conquista mundial de paladares del café comienza hace unos 1000 años atrás, cuando fue descubierto en el año 1100, se cultivaba café en la península Arábig, se lo tostaba, hervía y se elaboraba una bebida, los árabes hicieron todos los esfuerzos necesarios para prevenir que otros países adquirieran los preciados granos, sin embargo, para mediados del siglo XV. Algunas semillas de café fueron sacadas de Arabia y su cultivo se extendió hasta el Cairo y todo el imperio Turco. (Almazara, 2012)

2.2.Historia de la planta del café

La planta del café es de hoja perenne dicotiledóneas leñosas que pertenece a la familia Rubiaceae debido a que tiene una altura limitadamente grande, es más puntual decirle árbol de café.



Ilustración 1 Planta de café

En el centro de la plantación se levanta la fazenda “Brasil”, típica de Centro y Sudamérica, que suele ser la casa del colono, fastuosa casi siempre y rodeada de hermosos jardines, más allá se levantan los edificios destinados al manipuleo del café y los amplios patios de cemento donde se seca.

Más lejos aún se agrupan las casas de los campesinos, que, en las plantaciones importantes, alcanzan a varios centenares de trabajadores, cantidad necesaria si pensamos en los millones de plantas que necesitan constantes, rápidos y a veces agobiadores cuidados.

La primera operación es la siembra como el grano pierde rápidamente su capacidad de germinar, se lo pone aún fresco en la tierra y se lo protege del sol y del viento casi desde su nacimiento el arbusto es llevado a un invernáculo, al año se lo planta en el hoyo donde quedará definitivamente sólo al cuarto año fructificará entre el séptimo y el octavo alcanza su pleno rendimiento, que durará quince o veinte años más después de los treinta o cuarenta se volverá estéril.

La cosecha es la operación más importante y también la más delicada. Todo el personal se moviliza: hombres, mujeres y niños, pues la tarea es compleja. Si los granos no reciben los cuidados necesarios dentro de las cuatro o cinco horas después de su cosecha, fermentan y se tornan ácidos.

2.2.1. Procedimientos para despojar a los granos de su capa carnosa

Existen dos o procedimientos:

El primero es en seco, que se usa para los cafés “naturales” corrientes, y el otro, que da los cafés “lavados” es el de humedecer los frutos, el primero es el más usual inmediatamente después de ser cosechadas las bayas se exponen en grandes patios y el sol se encarga de secarlas se mueven con rastrillos para que la acción del sol sea uniforme.

Una vez perfectamente secas, se transportan a la fazenda, donde se pondrán en tamices mecánicos para limpiarlas de cuerpos extraños, en caso de no disponer de maquinaria, el personal cumplirá esta primera operación haciendo rebotar los frutos sobre unas cribas con velocidad y habilidad de verdaderos prestidigitadores.

Después las prensas se encargarán de romper las bayas, reducidas ya a una especie de corteza desecada, para dejar salir los granos, que pasarán, para librarlos de toda impureza, por otros tamices sometidos a corrientes de aire cuidadosamente dosificadas se llega así a una de las últimas operaciones: los granos se ponen en unas máquinas especiales “clasificadoras”, provistas de separadores inclinados que los dividirán según su grosor, las cortezas quemadas son un excelente abono.

El manipuleo por vía húmeda resulta mucho más caro los frutos se sumergen en grandes cubas y es el agua la encargada de llevarlos hasta los aparatos que separarán los

granos de la pulpa, el producto así conseguido se coloca, durante más o menos treinta y seis horas, en unas cisternas de fermentación y se exponen luego al sol, o también en unos aparatos apropiados, para darles ese color particular tan apreciado que es el “punto” del café.

La última operación consiste en hacer pasar los granos a la “brilladora”, donde un tubo de metal bronceado les dará, por frotación, el brillo deseado listos ya para ser tostados, los granos se embolsan y se envían a los lugares de consumo.

En 1727 el cultivo del café se inició en el norte de Brasil, pero las condiciones climáticas pobres desplazaron gradualmente los cultivos, en primer lugar, a Río de Janeiro y por último 1800-1850 a los Estados de San Pablo y Minas, donde el café encontró su entorno ideal, hasta que se convirtió en el recurso económico más importante de Brasil. Fue precisamente en el período 1740-1805 que el cultivo del café alcanzó su extensión superior, en Centro y Sudamérica. (Ledesma, 2014)

2.3.Historia de las cafeterías

Las primeras cafeterías comenzaron en Estambul en la década de 1550, cuyo número rápidamente creció dichos establecimientos eran puntos de encuentro para los turcos quienes se reunían a discutir temas de hombres y de esta manera poder escapar de la vida cotidiana.

Si bien los sultanes intentaron en muchas ocasiones prohibir las cafeterías, no lograron obtener resultados positivos, puesto que eso hubiese perjudicado el alto impuesto que obtenía del comercio del café en Europa y los territorios del Imperio otomano pronto la costumbre de las cafeterías exclusivamente para turcos se extendió por los territorios de los

Balcanes ocupados por ellos y se presume que el concepto entró a la Europa cristiana a través del Reino de Hungría, puesto que éste fungía constantemente de mediador entre el Sacro Imperio Romano Germánico y el Imperio Otomano.

Una de las primeras cafeterías europeas establecidas siguiendo el modelo turco fue “La Bottega del Caffé” en 1624, en Venecia, posteriormente el concepto se extendió ampliamente por Europa y en 1652 fue instalada en París la primera de las posteriormente famosas cafeterías parisinas con el nombre de café procope, frecuentada por hombres ilustres como Voltaire, Diderot, Rousseau, Benjamín Franklin, entre otros.

Empresas internacionales como starbucks han popularizado el concepto y cultura del café instalando unas 5.000 cafeterías en todo el mundo, inspirados en las cafeterías más bellas del mundo donde se encuentran en la Ciudad Luz, París las más antiguas y famosas.

2.4.Proceso del café

El café es una de las infusiones más populares del mundo, pero desde que se origina hasta que se consume son varios los pasos que surgen:

2.4.1. **Siembra:** La semilla se siembra y germina luego de cuarenta cinco a cincuenta días, allí se llaman fósforos, quince días después salen las primeras hojas que luego se trasplantan en bolsas negras al almacigo, que consiste en una estructura que protege a los futuros árboles del sol y la lluvia. Entre ciento cincuenta a ciento ochenta días, los árboles se trasplantan al campo. Los primeros quinientos cuarenta a seiscientos días se da la primera floración, y doscientos cuarenta a doscientos setenta días más tarde se da el primer fruto maduro.

2.4.2. **Cosecha, recolección y selección:** En primer lugar se recoge el fruto del café, que en esa instancia aún parece una especie de cereza o baya, se hace

manualmente en canastas o en cubetas, desprendiéndolos directamente de las ramas o por sacudida general del árbol. Con el propósito de mejorar la calidad, los recolectores solo toman los granos maduros.

2.4.3. Separación grano – Despulpado: Se realiza por dos métodos:

Vía húmeda: El café es clasificado por inmersión en agua, los frutos malos o inmaduros flotarán y los frutos buenos y maduros se hundirán, la piel de la cereza y parte de la pulpa es eliminada presionando el grano mediante una máquina, el grano todavía tendrá una cantidad significativa de pulpa adherida. La técnica necesita disponer de cubas y de un suministro de agua suficiente.

Vía Seca: Elimina el contenido de agua en el grano hasta un 10-12%, antes del secado, las bayas cosechadas deberán seleccionarse visualmente para eliminar los frutos inmaduros y los demasiado maduros, se coloca al sol en terrazas o patios, gavetas, toldas “sacos de yute o plástico”, secadores mecánicos, bateas, silos, o se seca con una combinación del sol y secado mecánico en las fincas con más tecnología.

Tiempo de secado: 10-24 horas, Temperatura: No debe exceder de 120-140°F en la masa de café. Este procedimiento es más sencillo que el beneficiado en húmedo, pero sólo se puede obtener un producto terminado de buena calidad con la aplicación de buenas prácticas y una gestión correcta.

2.4.4. Transporte, recepción y almacenamiento: Una vez obtenido el grano de café, se lo empaca y lleva a la industria donde se lo procesará para comercialización.

2.4.5. Análisis de la calidad del café: Es una serie de procedimientos que permitirán valorar la calidad del café para conseguir que el desarrollo y conservación de las

características físico – químicas propias del café lleguen hasta el momento de su transformación y consumo.

2.4.6. **Limpieza de los granos:** Se limpia y clasifica los granos por tamaño, peso y densidad maximizando la calidad de cada cosecha.

2.4.7. **Torrefacción:** Los granos se calientan de 8 a 15 minutos a una temperatura entre 350°F y 460°F, según el grado de tueste que se quiera, cuanto más se tuesta el café, más oscuro se pone.

En el proceso de tueste pierde humedad y se oye como los granos dan un leve estallido, igual que las palomitas de maíz, al tostarlo tiene lugar una reacción química: el almidón se convierte en azúcar, las proteínas se descomponen y toda la estructura celular del grano se altera. Este proceso puede dejar como resultado ocho diferentes niveles que van desde el rubio hasta el negro.

2.4.8. **Molienda:** Consiste en reducir el grano de café recién tostado en polvo, utilizando un molino; ésta debe ser precisa ya que afectará a la degustación del mismo. Luego se traslada a un silo sin aire para evitar su oxidación.

2.4.9. **Empaquetado:** Se empaca cuidadosamente para conservar su aroma y sabor, los factores externos como el oxígeno, la humedad, los cambios de temperatura y la luz ultravioleta, pueden afectar al contenido del paquete de manera negativa.

2.4.10. **Almacenamiento:** Se guarda el café en depósitos herméticos, aislados de la luz, la humedad y el calor, listos para su distribución. (Gastronosfera , 2016)

2.5. Países productores de café

Los países productores se encuentran en América del Sur y Central, África y Asia. En la primera zona, Brasil es el principal exportador del mundo, produciendo Robusta y Arábica, esta última en mayor porcentaje, le sigue Colombia, donde se cultiva un café suave con mucho cuerpo, Costa Rica con un café muy aromático, Puerto Rico cuyo café es de intenso sabor, otras zonas donde se cultiva café son México, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Venezuela, Bolivia, o Perú.

Por regla general, en la zona del sur, se producen diversas variedades en extensas explotaciones mientras que en la zona de Centroamérica, las plantaciones presentan distintas alturas, cuanto más alto crecen los cafetales, más intenso es el aroma. En África destacan países como Costa de Marfil, que produce un café fuerte y amargo; Kenia famoso por sus cultivos de cafés aromáticos y de sabor intenso, Uganda país productor del Robusta africano más valorado, destacan, igualmente, otros países como Etiopía, Congo, Tanzania, Camerún o Angola. En África se produce una de las mejores Robustas, en Asia, por su parte, los principales países son Vietnam en primer lugar, constituido como el segundo productor y primero de la variedad Robusta, este país ha incrementado de forma espectacular su ritmo de producción.

Otras zonas de cultivo son la India, Filipinas, Indonesia, Sri Lanka o Malasia, ampliando el punto anterior muchos países son los productores y casi todos tienen los dos tipos más famosos de café pero destacan en:

- **Arábicas:** Etiopía Kenya, Colombia Cuba, Brasil Venezuela, México Guatemala Honduras Rep. Dominicana, Nicaragua Haití, Costa Rica Jamaica, India Puerto Rico, Perú Panamá, Java “Indonesia”
- **En Robustas:** Brasil Madagascar, Indonesia India, Angola Rep. Zaire “Congo”, Uganda Vietnam, Camerún Costa de Marfil, Sierra Leona (Sadiet , 2017)

2.6. Tipos de café

Entre los distintos tipos de café podemos destacar:

- **Café tostado natural:** el que se obtiene de los granos de café por el sistema de tueste de forma directa, sin ningún tipo de aditivo. Sometiendo los granos a una temperatura sobre los 200° C. En este proceso, el grano pierde su humedad residual.
- **Café tostado torrefacto:** se trata de un café al que, durante el proceso de tueste, se le añade azúcar un máximo del 15% en el momento del tueste, a la temperatura a la que se encuentra en bombo de tueste, el azúcar se carameliza y forma una película quemada que envuelve al grano, el café torrefacto tiene un sabor más fuerte, su consumo es casi exclusivo de España y Portugal.
- **Café descafeinado:** es café verde al que se le ha eliminado la mayor parte de un alcaloide, conocido como la cafeína, el componente activo del café. El descafeinado se realiza mediante un procedimiento industrial de extracción, diversos agentes descafeinantes como el agua, disolventes orgánicos y clorados, pueden intervenir en el proceso, la primera fase consiste en un pretratamiento de vapor de agua hasta conseguir una humedad del 40%; tras esto se procede a la extracción de la cafeína con los agentes descafeinantes, para eliminar los restos de estos agentes se vuelve a realizar una nueva vaporización, después de esto, los granos se secan para comenzar el tostado.
- **Café soluble:** se obtiene por extracción industrial del café tostado y molido mediante deshidratación o secado del café. Este café, se prepara, un gigantesco café en cafeteras de acero cerradas herméticamente para conservar los aromas, tras esto

se filtra y se elimina el agua mediante aire caliente, cuando el agua se haya evaporado, el polvo que resulta es el café soluble el cual pasa a envasarse al vacío rápidamente para que se conserven todas sus propiedades.

- **Café soluble liofilizado:** se trata de otro método de extracción del café para conseguir su solubilidad. En este caso se alcanza mediante la congelación a -40°C y a baja presión atmosférica, después, se procede a un fuerte cambio en la temperatura y en la presión, elevándola bruscamente para conseguir que el hielo se transforme en vapor de agua y deshidratar así las partículas de café, este método permite conservar, hasta el momento de su consumo, el aroma propio de los granos de café. (Granja, 2015)

2.7.Tabla nutricional del café

100 GRAMOS DE CAFÉ		
Agua	g	3.10
Energía	kcal	353
Proteína	g	12.20
Total de lípidos (grasas)	g	0.50
Hidratos de carbono, por diferencia	g	75.40
Fibra dietética total	g	0.0
Azúcares, total de	g	0.00
Calcio, Ca	mg	141
Hierro, Fe	mg	4.41
Magnesio, Mg	mg	327
Fósforo, P	mg	303
Potasio, K	mg	3535
Sodio, Na	mg	37
Zinc, Zn	mg	0.35
Tiamina	mg	0.008

Riboflavina	mg	0.074
Niacina	mg	28.173
Vitamina B-6	mg	0.029
Vitamina K	g	1.9
Ácidos grasos saturados totales	g	0.197
Ácidos grasos monoinsaturados totales	g	0.041
Ácidos grasos poliinsaturados totales	g	0.196
Colesterol	mg	0
Cafeína	mg	3142

Tabla 1 Tabla Nutricional del café

Fuente: Food and Drug Administration (FDA)

2.8. Valor nutricional del café

El principio activo del café es la cafeína, además contiene un enorme número de productos químicos, con más de mil compuestos aromáticos, incluyendo aminoácidos y otros compuestos nitrogenados, polisacáridos, triglicéridos, ácido linoleico, ácidos volátiles y no volátiles, sustancias volátiles sobre ochocientas identificadas de las cuales de sesenta a ochenta contribuyen al aroma del café, vitaminas y minerales, y cientos de compuestos diferentes que pueden tener efectos diversos sobre el organismo humano.

Entre los antioxidantes están los compuestos fenólicos de los cuales los más abundantes son los ácidos clorogénicos “CGA”. Gran parte del sabor amargo, la astringencia y el cuerpo del café viene de los CGA, que también causan el reflujo ácido que a veces es experimentado por los bebedores de café. Participa en las reacciones de pardeamiento de Maillard para ofrecer una amplia gama de compuestos que dan el color marrón del café tostado. Los niveles de CGA dependen del tiempo y la temperatura en que se tostó el grano, y del tipo de grano de café, el Arábico contiene niveles más bajos de CGA que el Robusta. La producción del ácido clorogénico CGA en la planta es iniciada por varios factores que incluyen cambios en las condiciones ambientales, estrés de la planta y

la infestación de plagas. El café tipo robusta que se cultiva en las condiciones más duras contiene casi el doble de concentración de CGA en comparación con el café Arábigo.

La trigonelina es un alcaloide presente en el café y desempeña un papel significativo en el desarrollo de compuestos de sabor y aroma durante el tostado. Estudios han demostrado que a 160°C, el sesenta por ciento de la trigonelina inicial se descompone, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono, agua y el desarrollo de compuestos aromáticos llamados piridinas, éstos compuestos juegan un papel importante en el sabor y son responsables de producir los aromas que se encuentran en el café. Otro subproducto de la trigonelina es el ácido nicotínico, o vitamina B3 -niacina-. Dependiendo de las condiciones de tueste, la niacina puede aumentar hasta diez veces su concentración inicial lo que hace del café una fuente de niacina en la dieta.

El café no contiene azúcar; tiene una baja concentración de sodio y potasio y su consumo se permite en tratamientos dietéticos para perder o controlar peso ya que no aporta calorías, salvo los otros ingredientes agregados como azúcar, leche, etc. (Jimenez, 2014)

2.9. Tipos y Variedades de café preparados

Esta bebida es mucho más que ser usada para estar despiertos, es un elemento esencial de la cultura y sociedad, a base de esto podemos notar la gran variedad de tipos de café existentes.

- **Según su presentación**

Cuando se habla de tipos de café se concurre a pensar en la forma de preparación y lo que se puede llegar agregar a esta bebida usando así muchas veces los mismos granos de café, máquinas y la misma medida de sustancias se acompaña de: leche, licores, hielo, etc.

Las grandes opciones que se pueden emplear en esta bebida es lo que la hace popular y que extienda una amplia gama de café y lugares precisos donde consumirlos.

- **Tipo de café solo**



Ilustración 2 Café expresso

Expresso: Su origen es italiano conocido por el ajuste al castellano y al inglés exprés o express. En algunas regiones anglosajonas también se conoce como black coffee.

Se lo llama así porque es muy rápido al preparar, solo se le agrega una solución de 30 ml de infusión de café, únicamente se debe pasar agua hirviendo por los granos molidos durante un pronóstico de tiempo de 25 segundos, el expresso es más común verlo servido en una taza pequeña, cuyo tamaño es acorde con la cantidad de líquido.

Es la forma más sencilla de preparación por aquello la calidad del grano es primordial para adquirir una buena bebida, se recomienda utilizar café 100% arábigo de alta calidad.



Ilustración 3 Café corto

- **Corto**

Expresso corto o piccolo: La preparación es muy rápida contiene 15 ml de bebida esto quiere decir que es menos de un sorbo solo se necesita filtrar agua hirviendo por los granos de café durante 15 o 20 segundos aproximadamente.

- **Expresso doble**



Ilustración 4 Expresso Doble

Es el doble de un expreso normal a esta bebida se le agrega 60 ml de infusión a este tambien se lo conoce como DOPPIO ya que su tiempo de preparación no sobrepasa los 30 segundos.

- **Expresso largo**

A este se le agrega por lo menos 50 y 60ml de líquido de infusión es muy similar al doble teniendo dos grandes diferencias, el tiempo de preparación que suele rondar entre un minuto para obtener la bebida y la cantidad de café molido es en menor proporción.

Estas dos diferenciaciones le dan un sabor muy distinto al anterior, se obtiene un tono más suave, pero a la vez más amargo, la principal razón es que al dejar el agua bañar el café molido durante más tiempo, se consigue extraer más cantidad de componentes, que son los que le darán ese toque áspero.

Sin embargo, esta forma de prepararlo no es universal, y la principal variación suele ser la cantidad de infusión, no es extraño pues, que en algunos lugares te sirvan hasta 90ml de bebida.

- **Carajillo**

Es café es de origen español está tan aclimatado a su cultura que se puede localizar su nombre en la Real Academia Española, los orígenes de su apodo provienen de los soldados españoles afincados en Cuba, cuando ésta era colonia ya que ahí se tomaba esta bebida con ron para pasar el corajillo esto quiere decir coraje en diminutivo.

Su preparación no es compleja tan solo se trata de un expreso cualquiera si importar la cantidad de infusión pero la diferencia es que se le agrega un chorro de bebida alcohólica de alta graduación, los acompañamientos más habituales son el brandy, el ron, o el orujo, la bebida alcohólica más usada es el Brandy logrando así ser el más recomendado es el Brandy Magno.

Existe una variante con un gran número de adeptos, tratandose del carajillo de Baylis. Este licor es de origen irlandés, está compuesta por Whisky y crema de leche, la crema de leche es el que le da un semblante muy similar al cortado pero hay que evitar confundirlos porque sigue siendo un café solo con alcohol, si se llega a mezclar con leche condensada, creando un café con tres capas: café, Baylis y leche condensada esto tiene el nombre de trifásico.

- **Americano o café agudo**

Es una diferenciación muy pequeña que la del expreso, la diferencia solo es el agua caliente que se debe agregar debe tener la misma cantidad por lo tanto esto le da un sabor menos fuerte y más suave.

- **Café brule o diablo**

Se trata de un pequeño cambio del carajillo, está compuesto por brandy quemado con piel de limón acompañado de un espresso solo, a diferencia del resto, éste se sirve en copa de brandy y generalmente suelen servir unos 2 ml de este licor.

- **Café caribeño**

Otro tipo de carajillo pero con varios ingredientes extra, por un lado la bebida alcohólica que se utilizará será únicamente ron, también estará acompañado por azúcar moreno mezclado con vainilla, en algunas variantes también se le echa un poco de licor amaretto o apricot, este trago está hecho a base de hueso de arbaricoque y almendras.

- **Café árabe**

Los países arábigos son famosos por condimentar la mayoría de sus comidas con especias, ese gusto no iba a ser menos con una bebida tan importante como el café.

Este breve trago es aparentemente un sencillo café solo, pero en realidad esconde varias sorpresas en su interior, para montarlo únicamente tendrás que preparar un expreso al que le agregarás un poco de cardamomo molido o canela, puede completarlo dándole un toque de excelencia echándole un poco de azafrán.

- **Tipos de Cortado**



Ilustración 5 Café cortado

Este es uno de los tipos de café más populares. Se trata básicamente de un café solo con un poco de leche. Y se sirve en taza pequeña, generalmente en una miniatura llamada demitasse.

Es bastante común que al pedirlo en un bar el camarero te pregunte cómo quieres la leche: fría, natural o caliente, en muchos de ellos te lo servirán con leche vaporizada, es la que otorga esa espuma tan deliciosa que caracteriza a este tipo de café.

La variedad de nombres es bastante amplia, se le conoce principalmente como expreso cortado, simplemente cortado, mientras que en el norte se le conoce como Ebaki. En latinoamérica también se le puede llamar cortadito o marrón, en zonas de habla francesa también se le puede mencionar como café noisette.

- **Caffè Macchiatto**

Comúnmente conocido en España como café Manchado, traducción directa de su nombre original, su nombre intenta expresar la idea de manchar un expreso con un poco de leche aunque en algunos lugares también le apodan piccolo latte o expreso macchiato, en Francia es popularmente conocido como Lait Tacheté.

Las dos grandes diferencias con el cortado son que se usa una menor cantidad de leche y en general suele servirse muy espumado.

- **Café Crème**

Este es muy popular en Francia pero sin embargo es un gran desconocido en el resto del mundo.

Su composición es muy similar al cortado, y por eso es común que se confundanl, sin embargo son bastante diferentes porque se usa crema de leche en substitución de la leche, un cambio de ingredientes que le dará una textura y sabor completamente distintos.

- **Café Vienés**

Otro tipo de café, cuyo principal distintivo está en la substitución de la leche, por otro ingrediente. En este caso, se utilizará crema batida para acompañarlo, esta suele ir sobre un expreso normal o doble.

Aún sin ser de los más populares, es posible pedir alguno por el resto del mundo, para ello tendrás que referirte a él como Espresso con Panna. Específicamente, es conocido por ese nombre en los países de habla inglesa.

- **Café bombón**

Como la mayoría de sus variantes, en este caso, también substituiremos la leche por otro ingrediente. El candidato utilizado es la deliciosa leche condensada, generalmente suele ponerse primero, para agrega la infusión inmediatamente después debido a su densidad, la leche quedará a bajo, mientras que el café queda arriba, generando dos capas muy distinguibles.

- **Café jamaicano**

Este es toda una obra de arte su preparación es algo más compleja que los otros porque lleva más ingredientes aunque el orden en cómo se agregan no es relevante, sí que se recomienda seguir la siguiente secuencia.

En primer lugar se pone licor de café, luego vertimos un expreso largo, y lo taparemos con crema de leche. El toque final, se lo da un poco de cacao en polvo esparcido por la superficie.

- **Café asiático**

Esta variedad de cortado tiene su origen en el municipio español de Cartagena y aunque sus orígenes datan del 1940, una fecha bastante reciente si lo contextualizamos en la larga historia del café, ha resultado ser uno de los tipos de café más comunes de esa región.

Y, ¿qué contiene? Su base está formada por dos capas compuestas por un espresso largo y leche condensada, en las mismas proporciones, por encima de esa base, se añade una capa de alcohol, que se forma con un poco de Brandy, generalmente del tipo coñac, y licor 43, flameados con un poco de canela. La receta original de ese flameado también incluía corteza de limón y algunos granos de café, pero como ya te hemos comentado, estas recetas, y especialmente si son elaboradas, varían muchísimo con el tiempo y por la región.

- **Tipos de Café con leche**



Ilustración 6 Café con leche

Este es el hermano mayor del cortado. Se sirve en taza grande de 200ml, y la mitad se llena con café y la otra con leche.

Este es el perfecto acompañante de tardes de charlas informales, noches de estudio, de trabajo duro, e incluso resulta ser un estupendo suplemento para cualquier desayuno, es una de las modalidades más populares de tipos el café.

Sus orígenes se remontan alrededor del siglo XVII, sin embargo, no fue hasta finales del siglo XIX, que fue conocido globalmente gracias al escritor americano William Dean Howells lo nombró en una de sus libros, en el que narraba un viaje por Italia.

Dado que es tan popular, tiene la ventaja que es fácil encontrarlo en cualquier cafetería del mundo. En la mayoría de los casos, se trata de hacer una traducción literal del nombre café con leche, al idioma de la región en la que desees pedirlo:

- **Caffè Latte:** En Italiano, aunque en países de habla inglesa también lo conocen con las variaciones: caffelatte o caffelatte.
- **Café au late:** Nombre que se le da en Francia.
- **Coffee with milk** o únicamente Latte para los anglosajones.
- **MilchKaffee:** En Alemania y algunos países del este de Europa.

Pero sin duda, los tres nombres más internacionales son: caffelatte, late, y coffee with milk. con esas tres frases, prácticamente no tendrás problemas en disfrutar de esta agradable forma de tomar café.

Además de la forma clásica de preparación, existen un amplio abanico de variaciones, que enriquecen las formas en cómo tomarlo:

- **Capuchino**

Este es uno de los tipos de café más populares del mundo de origen italiano, y cuyo nombre es el conocidísimo cappuccino, ha llegado a todas partes por su irresistible sabor y textura, es el perfecto acompañante de cualquier desayuno, especialmente en Italia, en meriendas, o para tomar después de las cenas.

Las proporciones adecuadas en taza son: 1/3 de café solo y 2/3 de leche espumada para conseguir su textura característica, es necesario que la mitad de la leche esté en forma de espuma, además, se completa la mezcla con cacao o canela en polvo esparcida por la superficie.

- **Café moca**

Esta es otra de las variantes más famosas de café con leche, la base es la misma, pero añadiendo una capa de jarabe de chocolate, y canela o cacao en polvo. En algunos casos, se substituye la leche por crema de leche, lo que le dará un sabor mucho más sabroso.

No es raro que muchos baristas lo confundan con un capuchino, sobre todo por la espuma tan característica, sin embargo, se diferencian fundamentalmente por el ingrediente estrella, el jarabe de chocolate, una muestra de su popularidad viene representado en la variedad de nombres, por ejemplo, en países de habla inglesa, se le conoce como caffè mocha o cappuccino with chocolat y en algunas regiones europeas, se refieren a él mediante su nombre italiano: mocaccino.

- **Café Irlandés**

Esta variedad, también podría ser catalogada perfectamente como un cóctel se trata de un expreso doble mezclado con Whisky irlandés, tapado con una capa de nata montada, se sirve en copa grande, por lo que su presentación es muy vistosa, generalmente ésta suele estar recalentada.

Es uno de los tipos de café que menos confusión genera, así que no tendrás muchos problemas al pedir uno, porque en casi cualquier lugar lo conocen como irish coffee. Si te lo quieres preparar en casa, te recomiendo este whisky, acompaña muy bien a este preparado.

- **Lágrima**

Una de las variaciones más simples, lo único que cambia, son las proporciones de infusión y leche. Lo normal es agregar 1/3 de café y 2/3 de leche normal, en algunas ocasiones se vaporiza para conseguir generar la típica espuma.

Aunque el nombre más popular en castellano es lágrima, en otros lugares de habla hispana se le conoce por leche manchada, en ciertos países de sudamérica, especialmente en venezuela, es conocido por tetero o blanco, fuera de este contexto, por norma general, te puedes referir a él por su traducción al italiano, latte machiatto.

- **Café caramel macchiato**

Su composición es muy similar al de una lágrima, se utilizará 1/3 de la taza para la infusión de café, otro 1/3 para leche normal, y el último para espuma de leche, para finalizarlo, se le pone una capa de caramelo en la superficie, que generalmente se aprovecha para hacer algún dibujo o forma artística. Ese último detalle, es el responsable que haya convertido a esta variación, en uno de los tipos de café preferidos para hacer volar nuestra creatividad.

Además de la forma clásica, existen dos maneras distintas de hacerlo, por una parte tenemos el estilo de la archiconocida franquicia Starbucks, que le añadiren un poco de vainilla y la otra variante es la menos artística, ya que el caramelo deja de estar visible porque se mezcla directamente con la infusión.

- **Café Hawaiano**

Este también es bastante sencillo de elaborar, además no supone demasiado cambio respecto al café con leche tradicional, porque únicamente hay que substituir la leche normal por leche de coco, existe otra forma de prepararlo, que tengo que decir, es bastante práctica, básicamente, se trata de vertir coco rallado sobre un café con leche común.

- **Caffè breve**

Sería el hermano gemelo americano, la mezcla clásica consiste en llenar la mitad de la taza de infusión de café, luego llenaremos 1/4 de la taza con leche normal, y el otro 1/4 con

crema, es muy popular allí, y no es raro encontrar multitud de establecimientos especializados en café, que tienen este mismo nombre.

- **Tipos de Café fríos**



Ilustración 7 Cortado con hielo

Por lo general, cuando nos referimos a esta bebida, tendemos a pensar en infusiones calientes. Sin embargo, en muchos lugares del mundo decidieron romper con esa idea, descubriendo una dimensión

totalmente nueva, que le otorga mayor versatilidad si cabe, se agradece especialmente en las épocas calurosas, y por ello, es más común encontrarlo en países cálidos.

La forma más sencilla de servirlos, es agregando hielo a un preparado caliente, suele hacerse especialmente en el expreso, el cortado, y en el carajillo de baylis. De todos modos, existen de más elaborados:

- **Frappé**

Siendo una de las variedades de café frío más populares en todo el mundo, su origen está localizado en Grecia, y se cuenta, que su descubridor fue un empleado de Nestlé, llamado Dimitris Vakondios.

La receta original se hace mediante café instantáneo, que lo disolverás en agua caliente pero una vez se haya diluido bien, se le agrega agua fría, hielo, y en algunos casos leche vaporizada. El detalle final, consiste en agregar un poco de helado de vainilla, todo eso se debe mezclar bien, generalmente se hace al estilo cóctel.

- **Azteca**

Uno de los tipos de café con mayor aporte calórico, está compuesto por infusión fría de café, acompañado por una bola de chocolate helado, cubierta por crema de leche, el toque de gracia, se lo darás agregando unas tiras de chocolate, cuya finalidad, es mejorar su aspecto en la presentación.

- **Escocés**

Este no es tan conocido, pero para los amantes de los licores, será su trago ideal para las épocas de calor, está compuesto por una capa de whisky, y otra de café frío, para finalizar, se le agrega una bola de helado de vainilla.

- **Según la forma en cómo se prepara la infusión**



Ilustración 8 Maquina de bar haciendo café

Los tipos de café no se distinguen únicamente por su presentación. El modo en cómo preparamos la infusión, es muy determinante, porque su influencia en el sabor y textura, es muy destacable.

Suele ser el gran desconocido, dado que su impacto visual es mucho menor que en los tipos de presentación. Sin embargo, no se debe despreciar la importante influencia que le otorga en su gusto final.

El concepto básico es bastante sencillo, se trata de pasar agua caliente por un filtro repleto de café en polvo pero como todo, existen distintas maneras de mejorar este proceso, y no iba a ser menos con una bebida de tanta tradición.

- **Expreso**

Al llevar el mismo nombre que el café solo, suele generar confusión en este caso, se refiere al modo en cómo se prepara la infusión pero usando este método de preparación, también puedes hacer otros tipos de café, como un cortado o un café con leche.

Es el más famoso de todos, y básicamente consiste en filtrar el agua caliente a presión por el grano molido, la mayoría de bares, cafeteras clásicas y máquinas actuales, funcionan así.

En 2000 apareció un nuevo tipo de preparación usando cápsulas, esta famosa y cómoda forma de preparar café, se ha extendido por todo el mundo rápidamente, facilitando muchísimo el proceso de preparación.

- **Café Turco**

Generalmente, se utiliza grano de café arábigo, molido tan finamente, que su textura está próxima a la harina pero también se puede hacer con otros tipos, siempre que estén bien molidos, se mezcla agua fría con la molienda, en un recipiente tradicional llamado Cezve.

Este recipiente, es un cazo metálico con un largo mango, generalmente adornado con bellas formas. Es típico de Turquía, aunque localizable en otras zonas del mundo como: Grecia Armenia o Rusia, es considerada la forma más antigua de preparar y servir café.

- **Instantáneo**

Este es uno de los tipos de café de perfil más comercial, es muy útil ya que se prepara muy fácil y rápidamente. Es un tipo de grano tratado específicamente, para que se disuelva rápidamente en líquidos, generalmente agua o leche.

- **Dependiendo el método de molienda**



Ilustración 9 Muestra diferentes tipos de café en polvo

El tipo de molinado tiene una gran influencia en el sabor y la textura final de la infusión. Sin embargo, es difícil detectar diferencias a primera vista entre dos

infusiones con distintos tipos. No obstante, en cuanto des el primer sorbo, se harán evidentes sus desemejanzas, uno de los aspectos que más impacto genera en su calidad, es el tiempo transcurrido desde que el grano tostado es triturado.

Cuando el grano es morturado, la cantidad de café puro expuesto al oxígeno es mayor, y esto afectará negativamente a su aroma y sabor, otro de los aspectos más relevantes, es la finura del polvo resultante, cuanto más fino sea, más áspero y amargo será su sabor de lo contrario, las partículas gruesas darán por resultado una infusión acuosa y con poco gusto.

- **Molinado:** Se consigue mediante unas máquinas que utilizan varias cuchillas, que dejarán el grano muy fino y homogéneo, es muy común en los bares, y es la que suele producir ese sonido tan fuerte y característico de cualquier cafetería.
- **Licuada:** Es la versión casera de la anterior, se utilizará una licuadora para moler el grano, el problema de este es que no lo deja tan regular ni tan fino como el anterior.

- **Machacado:** Esta es la forma tradicional de hacerlo, aunque es un poco cansado, y se tarda en hacerlo, sus resultados son muy buenos ya que deja una molienda sin partículas excesivamente grandes y bastante homogénea, es el método usado para preparar el café turco. (Mundo del Café, 2017)

Capítulo 3: Marco Metodológico

3.1. Introducción

La Metodología de la Investigación se considera y se define como la disciplina que elabora, sistematiza y evalúa el conjunto del aparato técnico procedimental del que dispone la Ciencia, para la búsqueda de datos y la construcción del conocimiento científico.

La Metodología consiste entonces en un conjunto más o menos coherente y racional de técnicas y procedimientos cuyo propósito fundamental apunta a implementar procesos de recolección, clasificación y validación de datos y experiencias provenientes de la realidad, y a partir de los cuales pueda construirse el conocimiento científico. (Rodríguez, 2012)

3.2. Diseño de la investigación

El diseño de investigación nos permite estructurar detalladamente todo el procedimiento adecuado para obtener la información necesaria para la realización de un proyecto de investigación de mercados. Hay que tener en cuenta que un correcto diseño de investigación nos ayudará a recolectar datos confiables que nos permita tener una información más sólida para la toma de decisiones, a continuación presentaremos los objetivos planteados, la metodología adecuada para nuestra investigación, así como la técnica a utilizar, el proceso de muestreo, entre otros.

3.3. Objetivos de la investigación

Objetivo General

Conocer sobre los hábitos de consumo del café en la ciudad de Guayaquil

Objetivos específicos.

- Investigar qué tipo de café consumen habitualmente
- Conocer la frecuencia de consumo de café
- Determinar los momentos del día que se suele consumir café
- Investigar la cafetería que suele frecuentar el grupo objetivo a la hora de consumir café
- Conocer la cafetería de preferencia por parte del grupo de estudio a investigar
- Establecer los atributos más valorados, de acuerdo con su preferencia, a la hora de visitar una cafetería
- Conocer las variedades de café que identifica el grupo objetivo
- Determinar la preferencia y valoración del café de acuerdo con su lugar de procedencia

3.2.2 Metodología

Para la realización de nuestro estudio o investigación se recurrirá a una metodología cuantitativa, ya que el propósito de la misma es cuantificar datos y aplicar herramientas estadísticas necesarias que nos permita obtener información valiosa.

3.2.3 Fase descriptiva

La fase de tipo descriptiva, parte de lo que se escribe y estudia es sobre lo social entonces se puede basar o decir que aquello no va mucho más allá de este nivel en si radica, primordialmente en especificar un fenómeno o situación específica mostrando sus rasgos más propios o diferenciadores.

La fase descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos,

procesos y personas, su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

Los investigadores no son meros tabuladores, sino que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (Gross, 2012)

3.2.4. Técnica para la recolección de datos

La técnica que se emplea para la recolección de datos en nuestra investigación es la de la encuesta, la cual nos permite obtener datos de las percepciones del grupo a estudiar y que nos genere información relevante que aporte al desarrollo de esta investigación.

La técnica de la encuesta está estructurada por una serie de preguntas formuladas para que el investigado conteste por escrito, generalmente se utiliza la encuesta para averiguar actitudes y opiniones, mediante preguntas hábilmente dirigidas, se plantean preguntas específicas sobre tal o cual acontecimiento permite que las respuestas tengan objetividad. (Perez, 2012)

3.2.5 Herramienta de recolección

La herramienta utilizada para la recolección de datos una vez que hemos planteado la técnica de la encuesta es el cuestionario, el mismo que estará compuesto en su mayoría por preguntas cerradas, utilizando preguntas de respuestas tanto únicas como múltiples de acuerdo con el caso planteado.

En el ANEXO # 1 encontraremos el cuestionario que se estructuró con el propósito de cumplir todos los objetivos planteados en la investigación de mercados.

3.3. Población objetivo

Nuestra población de interés para este trabajo o investigación son todos los consumidores habituales de café, sean estos hombres o mujeres, que además gusten de frecuentar cafeterías y que puedan proporcionarnos la información requerida.

En vista de que no contamos con un registro de todos los consumidores de café aquí en la ciudad de Guayaquil, nos limita a definir una cantidad exacta para utilizarla como población, pero sin duda se puede asumir que la cantidad de consumidores de café en la ciudad de Guayaquil es bien extensa y grande, por lo que utilizaremos una población infinita para los cálculos correspondientes que se realizan más adelante.

3.4. Muestreo

Es importante para que la muestra sea representativa utilizar una determinada técnica de muestreo, en nuestro caso para la recolección de datos se aplicó el aleatorio simple, es decir que cada elemento seleccionado del grupo objetivo fue al azar, es decir que cada elemento de la muestra tiene la misma probabilidad de ser seleccionado.

Se establecieron lugares o zonas de influencia donde es más probable encontrar a consumidores de café, tales como oficinistas o público en general.

3.5 Determinación del tamaño de muestra

Dado que nuestra población de interés es desconocida, pero se asume que es lo suficientemente grande, se toma como referencia la fórmula de la población infinita para determinar el tamaño de muestra, la misma que se presenta a continuación:

$$n = \frac{Z_{\infty}^2 * p * q}{i^2}$$

n= tamaño muestral

z= valor correspondiente a la distribución de gauss, de acuerdo al nivel de confianza.

p= probabilidad de éxito

q= probabilidad de fracaso

i= error que se prevé cometer (Stepheng, 2009)

$$Z = 1.96 \quad p=0.5 \quad q=0.5 \quad i=5.66\%$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.0566^2}$$

$$n = 300$$

Tomando el resultado obtenido al aplicar la fórmula, se realizaron 300 encuestas o mediciones al grupo objetivo que se delimitó anteriormente.

3.6 Análisis estadístico

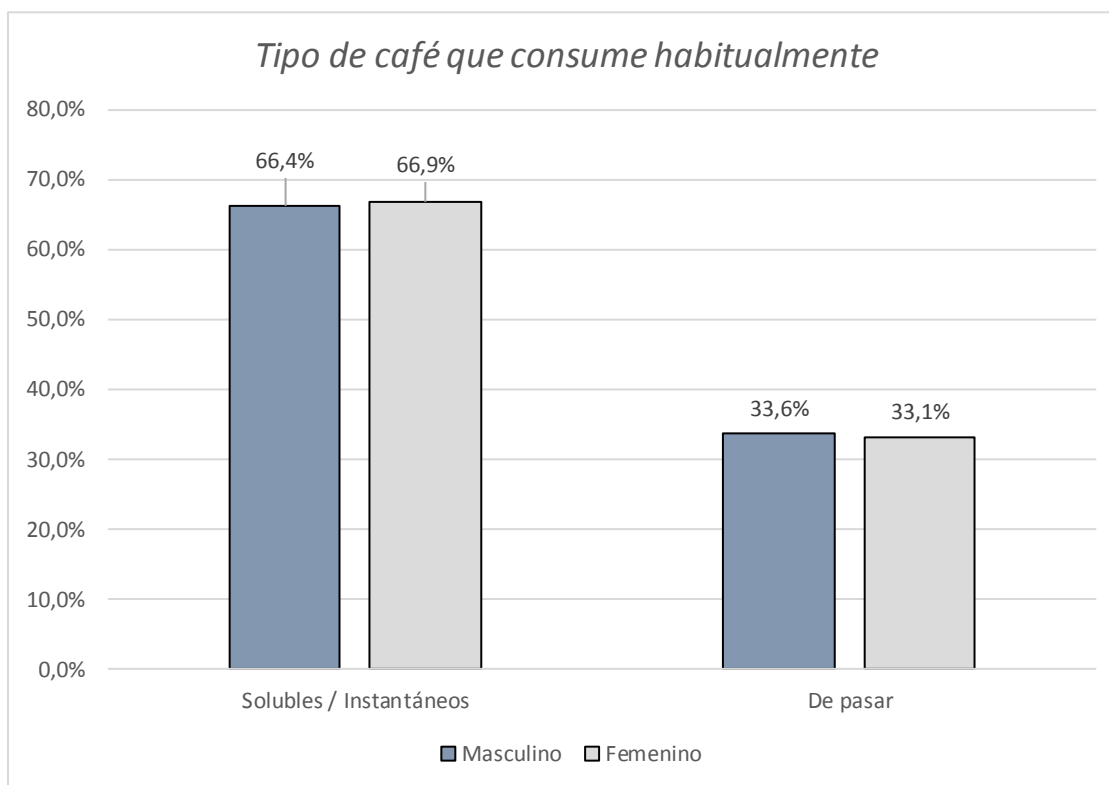
Se realiza el análisis estadístico respectivo a cada una de las preguntas planteadas en el cuestionario, las cuales se muestran a continuación.

Tabla 2 Pregunta 1.- ¿Qué tipo de café consume habitualmente?

TIPO DE CAFÉ	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Solubles / Instantáneos	66,4%	66,9%	66,7%
De pasar	33,6%	33,1%	33,3%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 10 Porcentaje café que se consume habitualmente



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

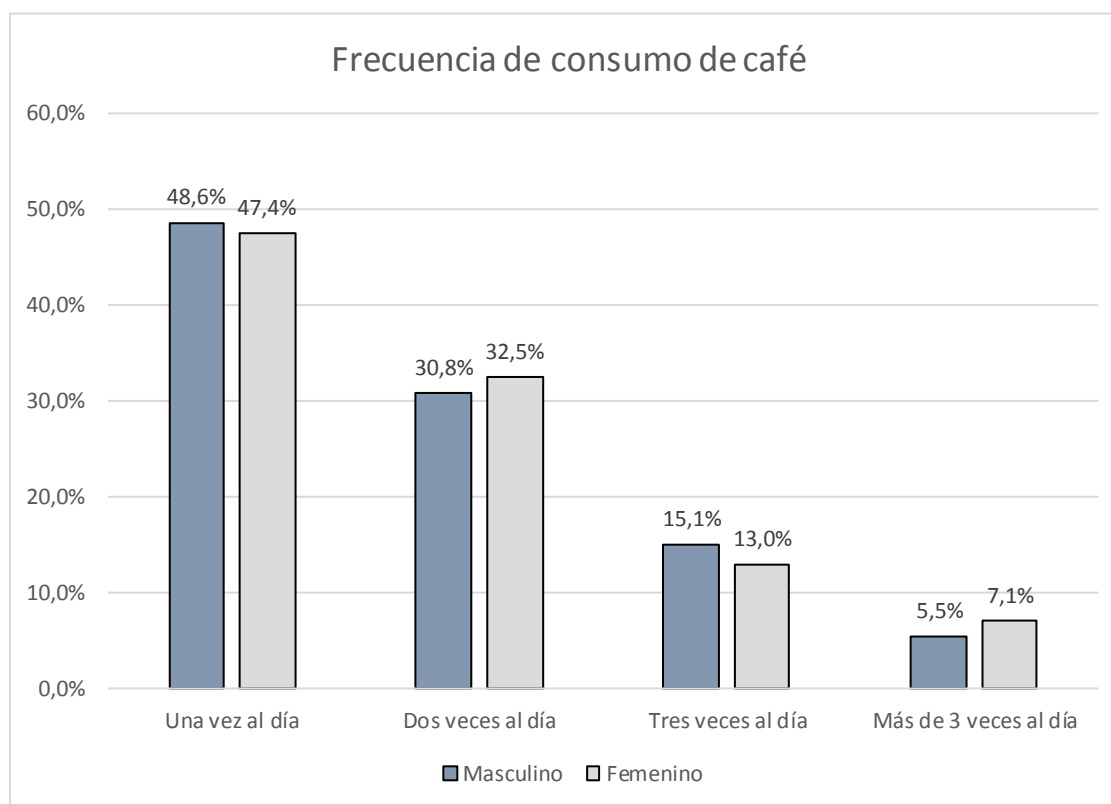
Se observa que tanto en los hombres como en las mujeres la relación del consumo de café es el doble de un café instantáneo o soluble con respecto a un tipo de café para pasar, tal como se puede apreciar en el gráfico de frecuencias realizado.

Tabla 3 Pregunta.-2 ¿Con que frecuencia ud consume café?

FRECUENCIA DE CONSUMO DE CAFÉ	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Una vez al día	48,6%	47,4%	48,0%
Dos veces al día	30,8%	32,5%	31,7%
Tres veces al día	15,1%	13,0%	14,0%
Más de 3 veces al día	5,5%	7,1%	6,3%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 11 Porcentaje Frecuencia de consumo de café



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

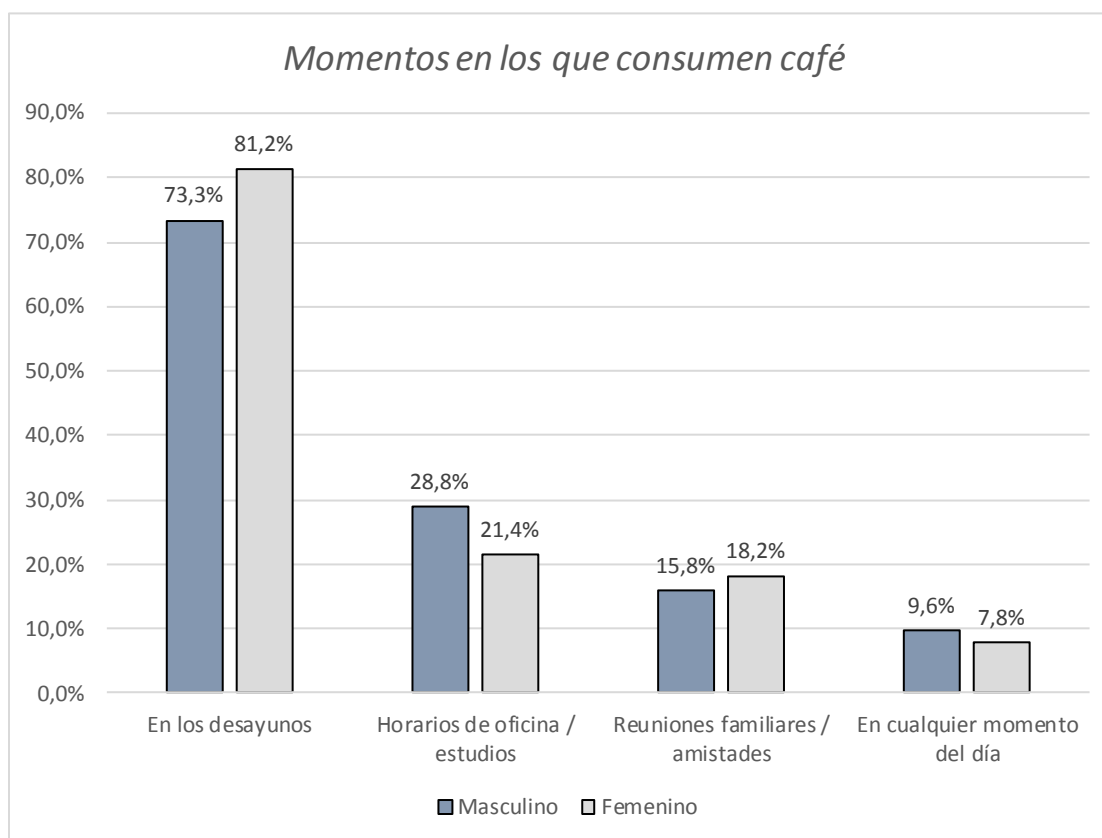
Tomando en consideración que nuestro grupo objetivo fueron consumidores habituales de café, tenemos que la mayor proporción se refleja el consumo de una taza de café al día, aunque existe un porcentaje considerable (aproximadamente 30%) que también consumen unas dos veces al día el café y en proporciones más bajas tres veces y hasta más.

Tabla 4 Pregunta 3.- ¿En qué momento usted consume habitualmente café?

MOMENTOS EN LOS QUE SE CONSUME CAFÉ	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
En los desayunos	73,3%	81,2%	77,3%
Horarios de oficina / estudios	28,8%	21,4%	25,0%
Reuniones familiares / amistades	15,8%	18,2%	17,0%
En cualquier momento del día	9,6%	7,8%	8,7%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 12 Porcentaje en el momento que consume café



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

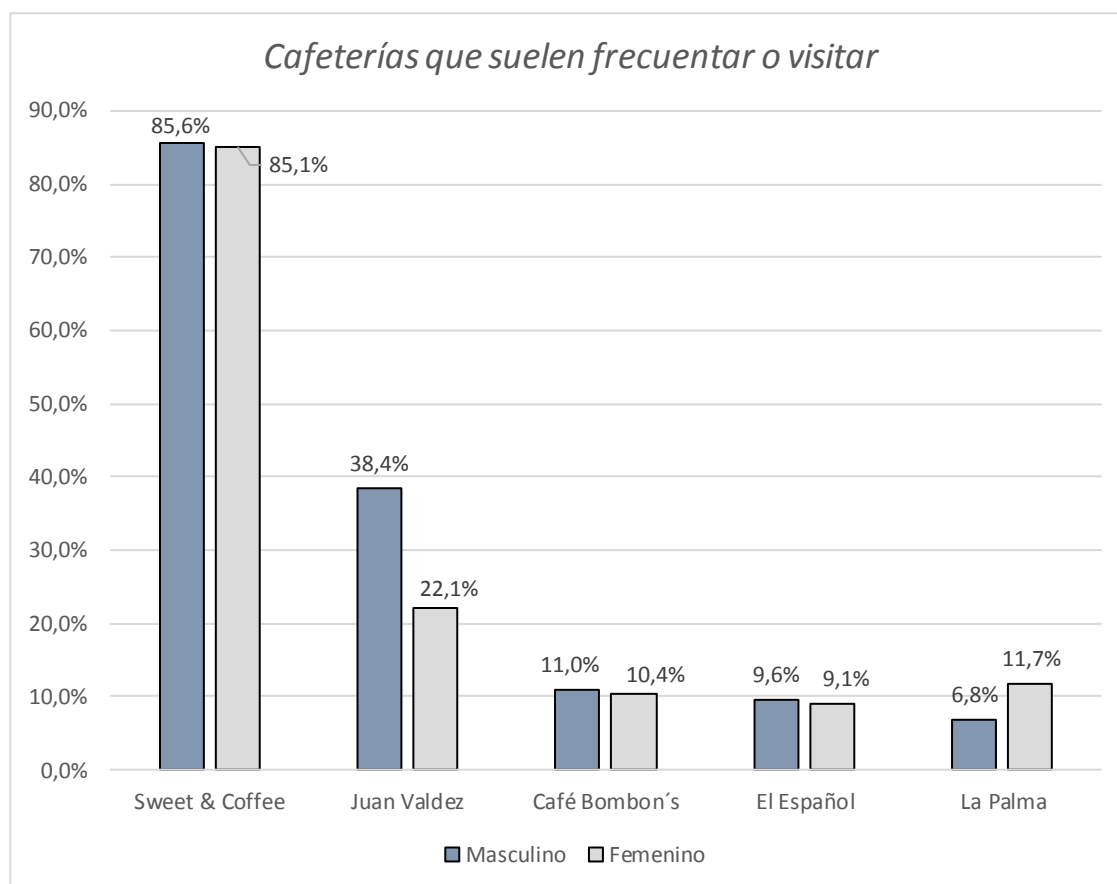
En cuanto a los momentos que generalmente se consume café, tenemos que un porcentaje muy considerable (73,3% en los hombres y 81,2% en las mujeres) lo consumen en el desayuno, dándonos una idea que esta bebida forma parte de esta tradición de que no puede faltar el café a la hora del desayuno, también se lo consumen, aunque en proporciones mucho menores, en horarios de oficina o estudios, con amistades y porque no en cualquier momento del día.

Tabla 5 Pregunta 4.- De la siguiente cafetería que se menciona a continuación ¿Cuáles suele frecuentar usted?

CAFETERÍAS QUE FRECUENTAN O VISITAN	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Sweet & Coffee	85,6%	85,1%	85,3%
Juan Valdez	38,4%	22,1%	30,0%
Café Bombon's	11,0%	10,4%	10,7%
El Español	9,6%	9,1%	9,3%
La Palma	6,8%	11,7%	9,3%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 13 Porcentaje Cafeterías que más se frecuentan.



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

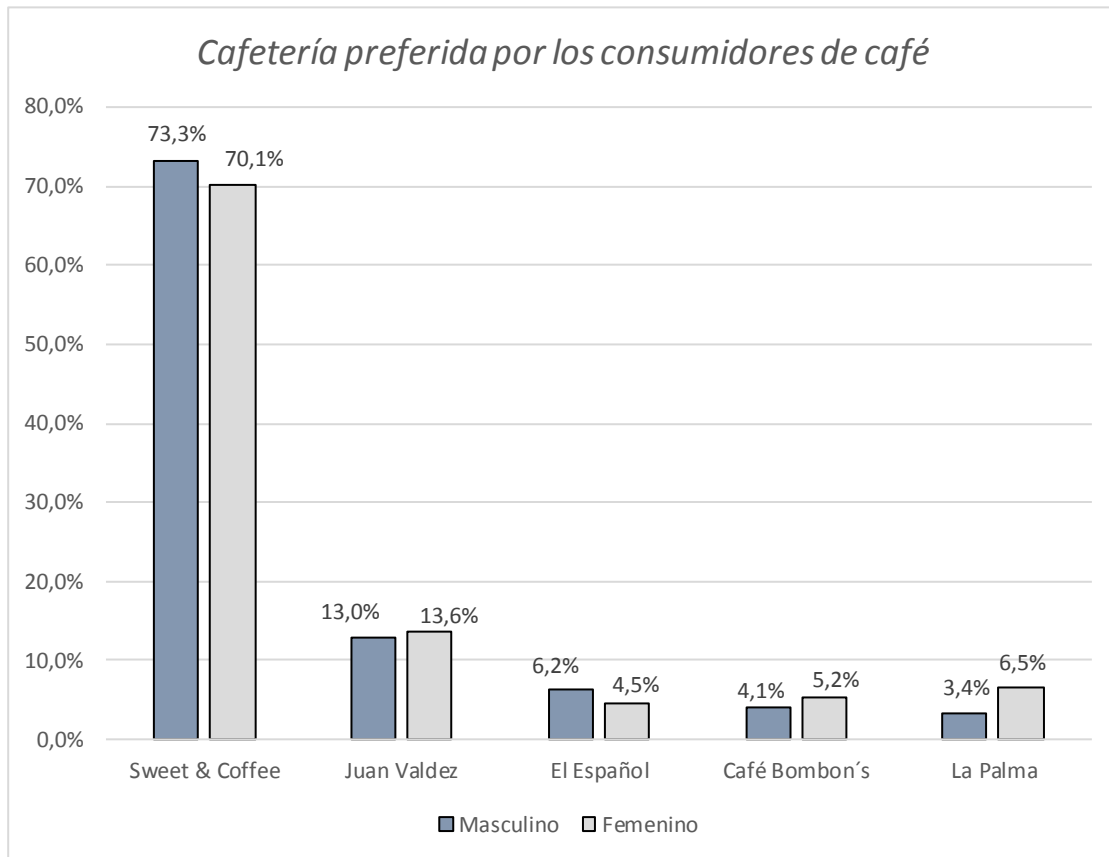
En cuanto a las cafeterías que frecuenta el grupo objetivo investigado, tenemos que la empresa que más sobresale y es más visitada corresponde a Sweet & Coffee con el 85% de los consumidores habituales de café, ya sean estos hombres o mujeres, dando a notar que es la que se encuentra mejor posicionada en la sociedad guayaquileña, también tenemos otras cafeterías reconocidas como Juan Valdez, a pesar de una empresa colombiana, ha ido poco a poco asentándose en nuestro país, así como reconocer la existencia de El Español, Café Bombon's y La Palma, como las que más se mencionaron en la investigación realizada.

Tabla 6 Pregunta 5.- De las siguientes cafeterías, ¿Cuál es la que usted prefiere?

CAFETERÍA DE PREFERENCIA	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Sweet & Coffee	73,3%	70,1%	71,7%
Juan Valdez	13,0%	13,6%	13,3%
El Español	6,2%	4,5%	5,3%
Café Bombon's	4,1%	5,2%	4,7%
La Palma	3,4%	6,5%	5,0%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

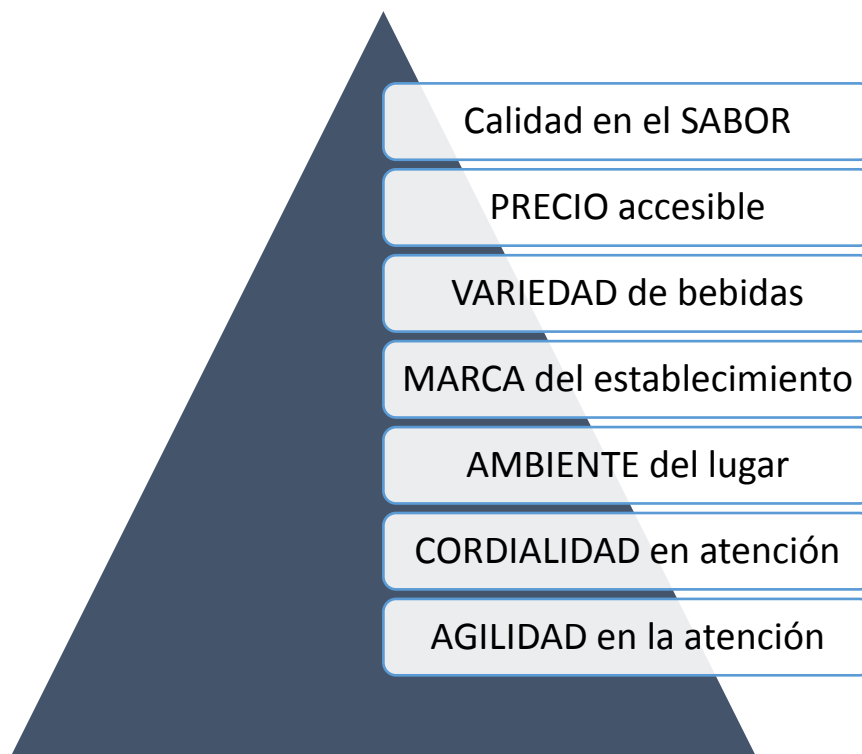
Ilustración 14 Porcentaje de cafeterías preferidas por consumidores



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Al igual que se investigó la cafetería que suelen frecuentar, se pidió indicar cuál era la de su preferencia, mostrando una diferencia significativa entre Sweet & Coffee y el resto de cafeterías, ya que la proporción de preferencia está aproximadamente por el 70% tanto en los hombres como mujeres, seguido muy alejado por Juan Valdez con un 13%, y el resto de cafeterías con porcentajes mucho menores. Nuevamente recalcar la buena aceptación que tiene Sweet & Coffee y que ya forma parte de una tradición guayaquileña a la hora de visitar una cafetería ya sea para ir a degustar sólo en compañía de alguien.

Ilustración 15 Pregunta 6.- Ordene los siguientes atributos de acuerdo a su preferencia al momento de visitar una cafetería



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

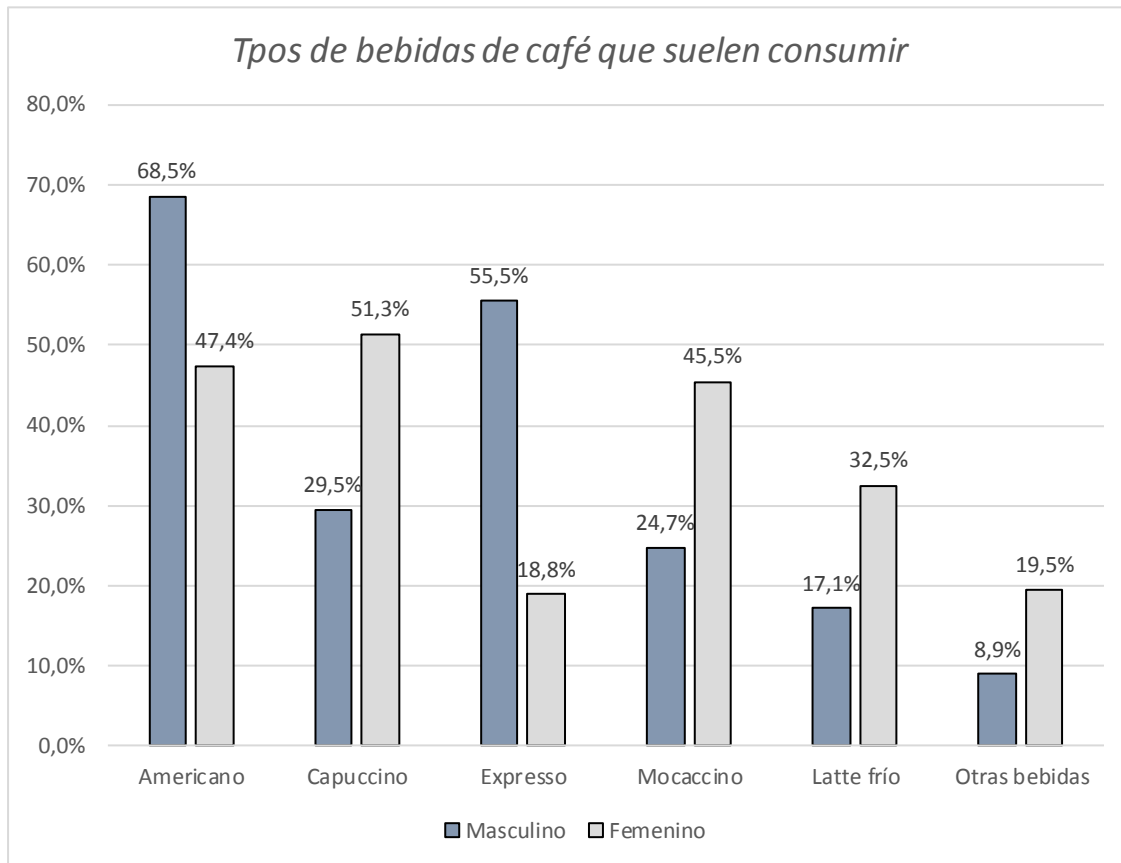
Al momento de ordenar los atributos que los consumidores más valoran o prefieren a la hora de visitar una cafetería, se procedió a ponderar las posiciones para poder establecer el ranking, resultando como primer punto a considerar al atributo SABOR, es decir de acuerdo a la calidad del producto deciden al lugar donde acudir, seguido del atributo PRECIO buscando lo más accesible, luego toman en consideración la MARCA del establecimiento ya que algunas están posicionadas en la sociedad guayaquileña, y así hasta el último orden de importancia como la AGILIDAD en la atención, recalcar que por aparecer al final no significa que los consumidores no valoran dicho aspecto a la hora de visitar una cafetería.

Tabla 7 Pregunta 7.- ¿Cuáles son los tipos de bebida de café que suele consumir comúnmente?

TIPOS DE BEBIDAS DE CAFÉ QUE CONSUME	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Americano	68,5%	47,4%	57,7%
Capuccino	29,5%	51,3%	40,7%
Espresso	55,5%	18,8%	36,7%
Mocaccino	24,7%	45,5%	35,3%
Latte frío	17,1%	32,5%	25,7%
Otras bebidas	8,9%	19,5%	14,3%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 16 Porcentaje tipos de bebidas de café que más consume



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

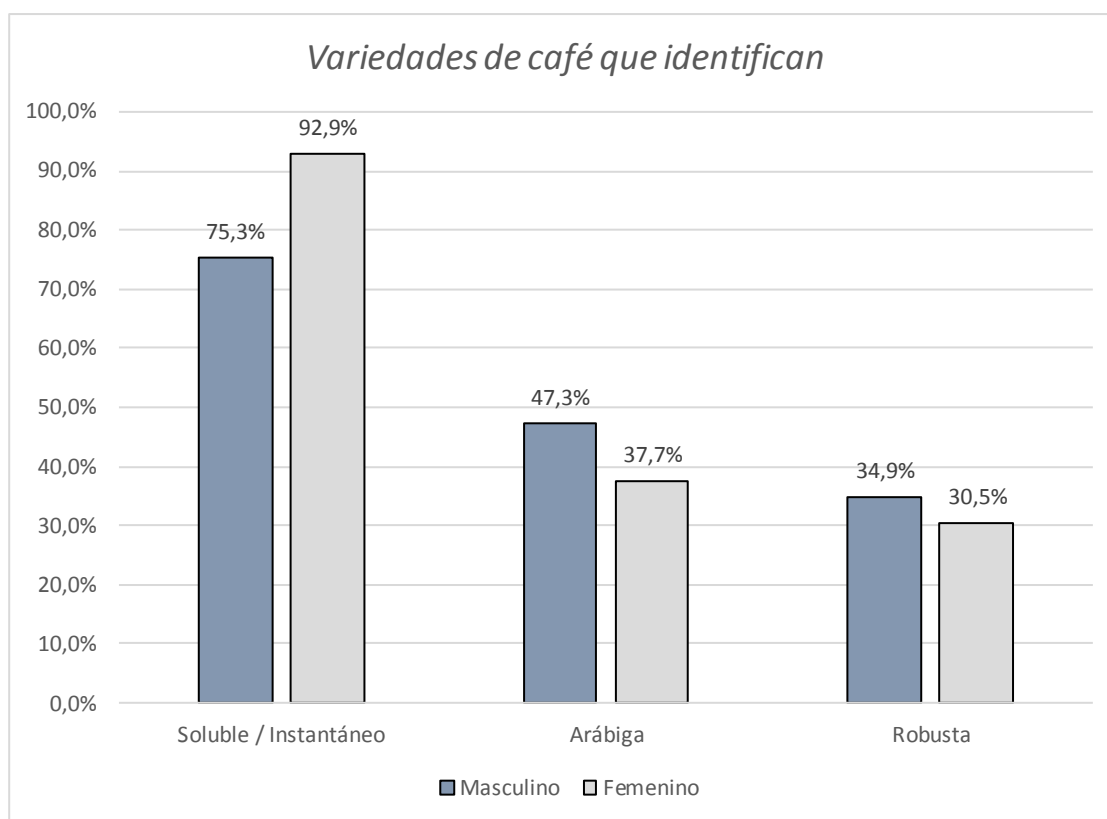
Podemos destacar que las bebidas de café más consumidas en la sociedad guayaquileña de aquellos que forman parte del grupo objetivos son: Americano, Capuccino, Espresso y Mocaccino, pero sin duda si analizamos por la variable género, podemos notar que existe una diferencia entre el consumo o preferencia de hombres y mujeres. Mientras en el segmento de los hombres lo más solicitado es el Americano y Espresso (68,5% y 55,5% respectivamente) en cambio las mujeres se inclinan más por el Capuccino y Mocaccino en cuanto a su preferencia de consumo (51,3% y 41,5% respectivamente).

Tabla 8 Pregunta 8.- ¿Cuál de las siguientes variedades de café usted identifica?

VARIEDADES DE CAFÉ QUE IDENTIFICAN	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Soluble / Instantáneo	75,3%	92,9%	84,3%
Arábica	47,3%	37,7%	42,3%
Robusta	34,9%	30,5%	32,7%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 17 Porcentaje variedades de café



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

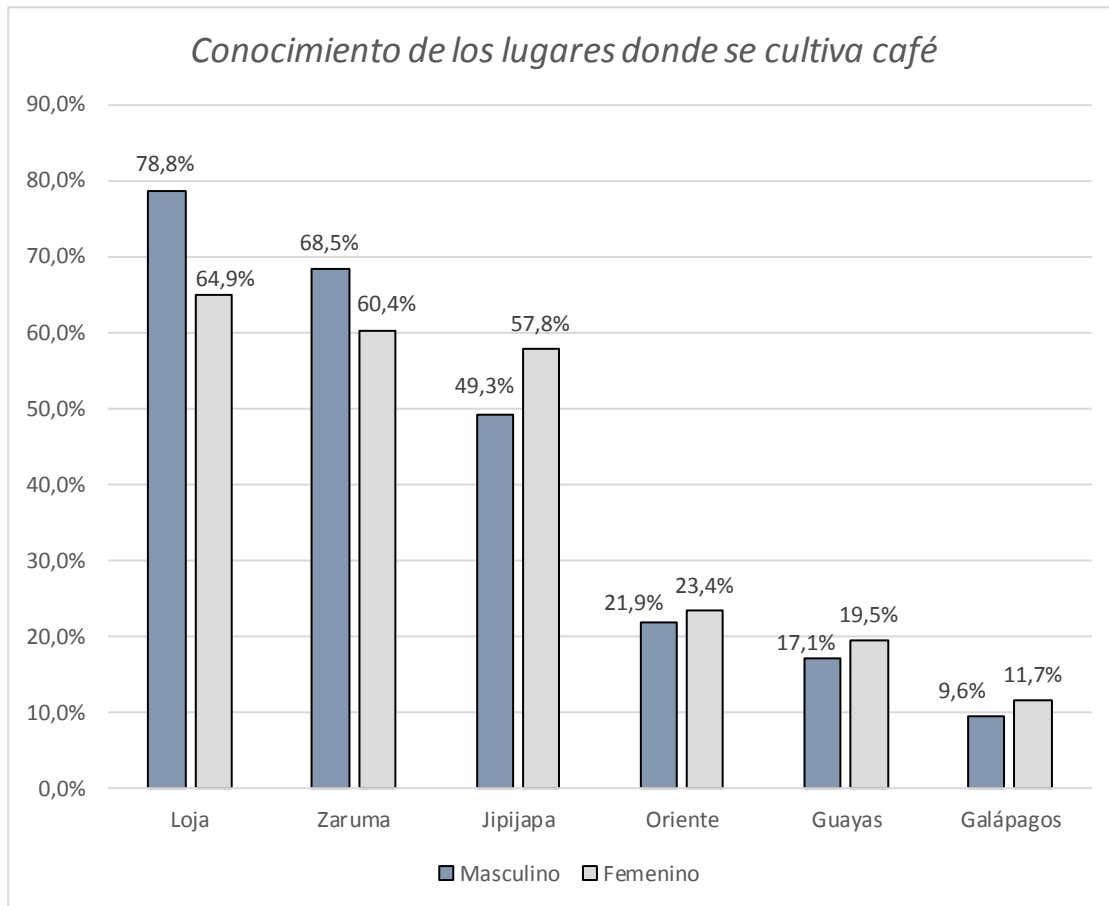
Con respecto a las variedades de café que la sociedad guayaquileña identifica es notorio, ya que es lo que más se consume, que identifican mayormente al café soluble o instantáneo, igual existe una proporción considerable que identifican a las variedades Arábica y Robusta, que son precisamente las que se cultivan aquí en nuestro país.

Tabla 9 Pregunta 9.- ¿Conoce usted alguno de estos lugares donde se cultiva café?

LUGARES DONDE SE CULTIVA EL CAFÉ	GENERO		TOTAL
	Masculino	Femenino	
Loja	78,8%	64,9%	71,7%
Zaruma	68,5%	60,4%	64,3%
Jipijapa	49,3%	57,8%	53,7%
Oriente	21,9%	23,4%	22,7%
Guayas	17,1%	19,5%	18,3%
Galápagos	9,6%	11,7%	10,7%
Base	146	154	300

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 18 Porcentaje de conocimiento de lugares donde cultivan café



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

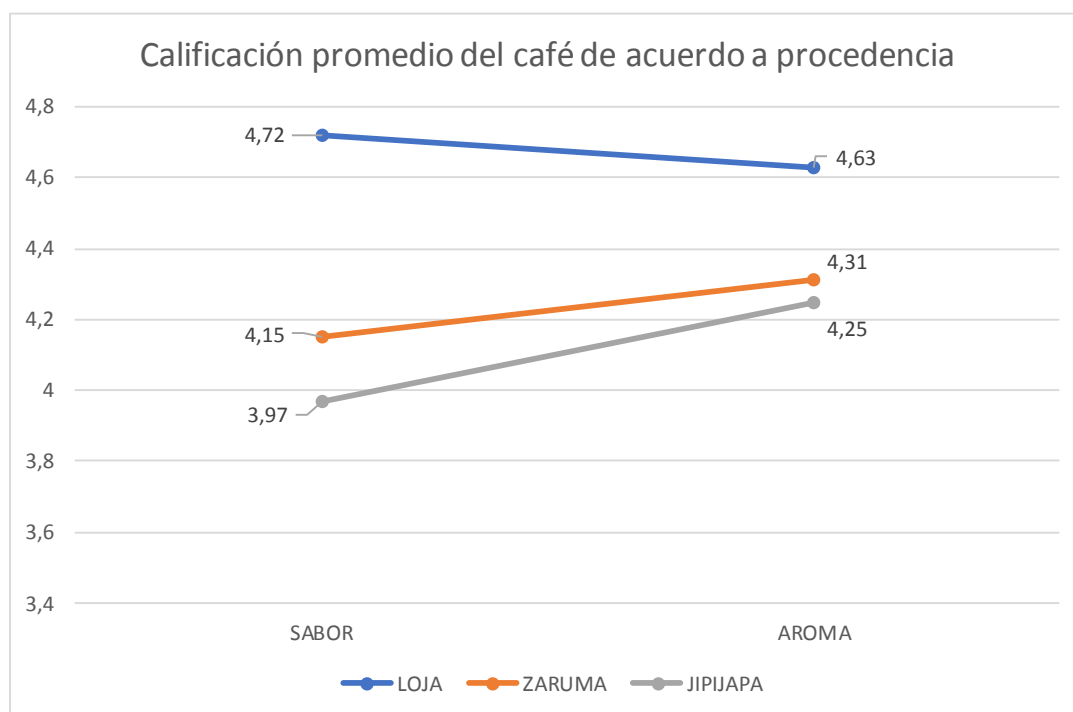
En este punto los consumidores de café de la ciudad de Guayaquil identifican como principales zonas de cultivo de café, las regiones de Loja, El Oro (Zaruma) y Manabí (Jipijapa), las mismas que tienen la mayor proporción, igual aparecen otros sectores que mencionan como el Oriente, también indicaron que se cultiva en la provincia del Guayas y hasta en Galápagos.

Tabla 10 Pregunta 10.- Califique del 1 al 5 cada variedad de café presentado de acuerdo a la zona de procedencia o cultivo. Siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta

LUGAR de ORIGEN	PROMEDIO	
	SABOR	AROMA
LOJA	4,72	4,63
ZARUMA	4,15	4,31
JIPIJAPA	3,97	4,25

Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Ilustración 19 Porcentaje calificación promedio café



Elaborado por: Marquez Guerrero Ginger

Se puede observar de acuerdo a la percepción del grupo objetivo a investigar, que tanto por su aroma como por su intensidad en el sabor, el café de Loja tiene una mejor calificación promedio, seguido por el de Zaruma y Jipijapa, en cuanto al aroma presentan calificaciones similares, igual a pesar del orden las tres regiones presentan calificaciones favorables en cuanto a la percepción de la calidad de café que se tiene o cultiva en nuestro país.

Capítulo 4: La propuesta

4.1. Oferta Cafetera

4.1.1. Sweet & Coffee

- **Historia**

El pensamiento abordó en 1997 cuando Richard Peet y Soledad Hanna aún eran novios, los aperitivos que Hanna le preparaba valieron de iluminación para establecer un lugar experto tanto en cafés como en postres, al casarse hicieron realidad su plan abriendo el primer Sweet & Coffee en el centro comercial Mall del Sol de Guayaquil, con quince colaboradores.

Después de 3 años empezaron a progresar llevando a Sweet & Coffee cada vez más cerca de sus clientes abriendo nuevos locales en todo Guayaquil y Quito.

- **Historia del café de Sweet & Coffee**

El sabor y calidad del café depende del lugar donde se lo cultiva, por aquello se busca locaciones magníficos donde el clima, la altura y el suelo se ajusten, en zonas de altura como Cariamanga, Zaruma o Jipijapa empieza el camino del café de esta prestigiosa empresa donde se involucra de principio a fin para entregar los mejores granos con el buen sabor, aroma y calidad que caracteriza.

- **Proceso del café**



Ilustración 20 Proceso del Café Sweet & Coffee

Tomado de: (Sweet & Coffee, 2018)

Después del cultivo a la planta torrefactora llegan los granos de diferentes partes del país, el café de Sweet & Coffee es muy especial, por eso el barista experto efectúa diversas pruebas hasta hallar el equilibrio perfecto del cuerpo, aroma y acidez

- **Variedades de café**

Sweet & Coffee tiene una gran selección de granos de diferentes partes del Ecuador entre ellos:

- ✓ **Loja**



Este es el café de la casa 100% arábigo, cultivado en Cariamanga, destacado por el aroma a nueces, frutos secos y sabor almendrado.

Ilustración 21 Café de Loja

✓ **Zaruma**

Fue cultivado en las alturas de la provincia del oro este grano produce una bebida fuerte, encorpada y con aroma floral



Ilustración 22 Café de Zaruma.

✓ **Jipijapa**



Proviene de Manabí da una bebida moderada fuerte con un fino aroma floral

Ilustración 23 Café de Jipijapa

✓ **Orgánico**

Cultivado sin pesticidas ni fungicidas dándole a la bebida un distinguido aroma a nuez con avellana.



Ilustración 24 Café Orgánico



Ilustración 25 Café saborizante Amaretto/Avellana

✓ **Amaretto/ Avellana**

Agregado saborizante de avellana y amaretto para distintas elecciones.

✓ **Descafeinado**



Ilustración 26 Café descafeinado

✓ **Soluble**



Ilustración 27 Café Soluble

4.1.2. Dulcería y cafetería “La Palma”

Negocio familiar, fundado en el año de 1896 por el español Florencio Cabanas Pla, en 1901 llegó a trabajar el pastelero catalán Martín Costa Carbonell quien adquirió la empresa en el año 1908, actualmente la manejan Beatriz y Santiago Costa cuarta generación de la familia.

Es la cafetería más antigua de la urbe, está situada en Escobedo y Vélez, cuenta con dos sucursales en la ciudad una ubicada en Urdesa y otra en la Alborada. Ofrece postres, pasteles, helados, tostadas acompañados por café pasado o jugos, se caracteriza por la variedad y economía de sus productos, tiene la imagen clásica de cafetería con mesas y sillas de madera oscura. De la verificación visual sus características principales son:

- ✓ Horario de atención de lunes a sábado de 7h30 a 19h30;
- ✓ Servicio para 50 pax aproximadamente;
- ✓ Consumo por cliente de dos a tres dólares;
- ✓ Vende principalmente café con leche, bocaditos de sal y dulce, jugos;
- ✓ El promedio de edad de las personas que acuden es de 40 años en adelante;
- ✓ No ofrece repostería a base de café

4.1.3. “Café Bombon’s”

Cafetería nacional que fue fundada en 1973 por la señora Eva Romoleroux de Froment, en un local ubicado en el norte de la ciudad de Guayaquil, actualmente tiene once puntos de ventas en la urbe, existe un local en el centro de la ciudad en el edificio BancoPark, Local A2, calles Luque y Pedro Carbo. Es una cafetería que ofrece tortas, sándwiches, café, bocaditos de sal y de dulce. Brinda desayunos. Sus características son:

- ✓ Horario de atención de lunes a sábado de 7h30 a 19h30, los domingos de 8h00 a 19h30;
- ✓ Servicio para 45 pax aproximadamente;
- ✓ Consumo por cliente de cinco a siete dólares;
- ✓ Venta principal bebidas calientes y postres;
- ✓ El promedio de edad de las personas que acuden es de 36-49;
- ✓ No ofrece repostería a base de café.

4.1.4. Uni Deli: Es parte del servicio de comida y bebida del Unicentro, centro comercial situado en Aguirre y Clemente Ballén. Sus características son:

- ✓ Horario de atención de lunes a sábados de desde las 10h00 hasta la 19h00;
- ✓ Servicio para 15 pax;
- ✓ Venta principal sándwiches y bebidas calientes;
- ✓ Consumo por cliente de cuatro a seis dólares;

- ✓ El promedio de edad de las personas que acuden es de 26-35;
- ✓ No ofrece repostería a base de café.

4.1.5. Cafetería “California”

De la compañía Pancali S.A., empresa nacional cuyos administradores son los señores María José Ramírez Castillo y Carlos Alfredo Ramírez Tamayo. Ubicada en las calles Vélez y Escobedo. Ofrece servicio de desayuno y almuerzo con platos a la carta. Sus características son:

- ✓ Horario de atención de lunes a viernes de 7h00 a 20:30, los sábados de 7h00 a 20h00, y los domingos de 8h00 a 15h00;
- ✓ Servicio para 50 pax aproximadamente;
- ✓ Consumo por cliente de tres a cinco dólares;
- ✓ Venta principal almuerzos a la carta, postres, bebidas frías;
- ✓ El promedio de edad de las personas que acuden es de 26-35.;
- ✓ No ofrece repostería a base de café.

4.1.6. “Café con ganas”

De la compañía nacional Zettabit S.A. cuya Gerente General es la señorita Natalie Cossettini. Posee un solo local ubicado en Chile entre Aguirre y Luque. Ofrece desayunos típicos, almuerzos a la carta, ensaladas. Prepara café en máquinas propias. Horario de atención el centro de. Servicio para 15 - 20 pax. Sus características son:

- ✓ Horario de atención de lunes a viernes de 7h00 a 20:00, no abren sábados ni domingos;
- ✓ Servicio para 15 pax aproximadamente;
- ✓ Consumo por cliente cuatro a cinco dólares;
- ✓ Venta principal ensaladas y platos a la carta, bebidas frías, postres;
- ✓ El promedio de edad de las personas que acuden es de 26-35;

- ✓ No ofrece repostería a base de café.

4.2. Perfil de los consumidores

En la encuesta que se realizó se observa que en los hombres y en las mujeres el consumo de café es la dupla de un café instantáneo o soluble comparado con un tipo de café para pasar, cabe recalcar que el grupo objetivo son personas consumidoras frecuentes de café, la mayor proporción se refleja el consumo de una taza de café al día aunque existe un porcentaje poco alto de personas que consumen café dos a tres veces al día

Generalmente esta pequeña muestra consume café en el desayuno comprendiendo de esta manera que esta bebida forma parte de la tradición a la hora de desayunar pero en un porcentaje mucho más bajo suelen consumirlo en horarios de oficina, al entablar una conversación con amigo, familiares ect.

Cabe resaltar que una de las empresas que más visita en dicha encuesta es Sweet & Coffee, dando a notar que es la que se encuentra mejor posicionada en la sociedad guayaquileña, también tenemos otras cafeterías reconocidas como Juan Valdez, a pesar de una empresa colombiana, ha ido poco a poco asentándose en nuestro país, así como reconocer la existencia de El Español, Café Bombon's y La Palma, como las que más se señalaron en la investigación realizada, se enfatiza que las bebidas de café más consumidas en la sociedad guayaquileña son: Americano, Capuccino, Espresso y Mocaccino, pero sin duda existe una contradicción entre el consumo o preferencia de hombres y mujeres, los hombres lo más requerido es el Americano y Espresso en cambio las mujeres se inclinan más por el Capuccino y Mocaccino.

4.3. Medio informativo

El café es una bebida de mayor reputación en el mundo, inclusive la preferida en numerosos países, posee cualidades estopendas e incomparables como su característico aroma, atrayente y reconfortante sabor, brinda contrastes y combinaciones fascinantes, el cual es admirable para ofrecer en reuniones sociales y familiares



¿A que se denomina café? se denomina café al alimento consumido frecuentemente como bebida que se adquiere por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto, en el Ecuador es uno de los pocos países del mundo donde se cultivan las dos variedades de café más comercializadas que son la arábica y robusta, por ello, la competencia es un proceso dinámico de continuos cambios, cuyo objetivo es la estabilidad en el mercado y la obtención de beneficios financieros.

“Estudio de la oferta cafetera y sus variedades en la ciudad de Guayaquil”



“La vida es aquello que empieza después del café”

Mamuzza Guzman Ginez

TIPOS DE CAFÉ



Café tostado natural: el que se obtiene de los granos de café por el sistema de tueste de forma directa, sin ningún tipo de aditivo.

Café tostado torrefacto: se trata de un café al que, durante el proceso de tueste, se le añade azúcar un máximo del 15% a la temperatura a la que se encuentra.

Café descafeinado: es café verde al que se le ha eliminado la mayor parte de un alcaloide, conocido como la cafeína, el componente activo del café.

Café soluble liofilizado: se trata de otro método de extracción del café para conseguir su solubilidad. En este caso se alcanzan mediante la congelación a -40°C y a baja presión atmosférica, después, se procede a un fuerte cambio en la temperatura y en la presión.

Café soluble: se obtiene por extracción industrial del café tostado y molido.

Oferta cafetera

Dentro de la ciudad de Guayaquil se encuentran diversos establecimientos donde se puede disfrutar de esta gama amplia de café entre ellos están:

- Sweet and coffee
- Juan Valdez
- Café Bombón's
- Dulcería y cafetería "Las Palmas"
- Cafetería California entre otros.

Tabla Nutricional del Café

100 GRANOS DE CAFÉ		
Agua	g	3.10
Energía	kcal	353
Proteína	g	12.20
Total de lípidos (grasas)	g	0.50
Hidratos de carbono, por diferencia	g	73.40
Fibra dietética total	g	0.0
Azúcares, total de	g	0.00
Calcio, Ca	mg	141
Hierro, Fe	mg	4.41
Magnesio, Mg	mg	327
Fósforo, P	mg	303
Potasio, K	mg	3535
Sodio, Na	mg	37
Zinc, Zn	mg	0.35
Tiamina	mg	0.008
Riboflavina	mg	0.074
Niacina	mg	28.173
Vitamina B ₆	mg	0.020
Vitamina K	g	1.0
Ácidos grasos saturados totales	g	0.197
Ácidos grasos monoinsaturados totales	g	0.041
Ácidos grasos polinsaturados totales	g	0.196
Colسترول	mg	0
Cafeína	mg	3140

4.4. Impacto de la propuesta

Se puede resaltar dentro de este trabajo como parte del impacto que generaría es detallar con un estudio científico, en base de una investigación de mercado realizada, que permita realmente llegar un poco sobre el nivel de conocimiento que tiene la sociedad Guayaquileña en cuanto al consumo del café e identificar las variedades de café que existen en el Ecuador, a su vez contar con una base más certera de información sobre si realmente la sociedad guayaquileña identifica las variedades de café que hay en nuestro país, esto da una pauta que se puede todavía mejorar. En el Ecuador se cuenta con zonas o regiones que efectivamente dan un cultivo de calidad pero que sin duda hay que resaltarla, por aquello hay que poner en consideración que la sociedad guayaquileña no identifica el café tanto por su variedad esto quiere decir si es arábica o robusta sino más bien por su sector de origen o procedencia, entonces así se puede llegar a la conclusión que muchos desconocen si el café que se produce en determinada región es arábica o robusta, dando la muestra que realmente nos permite identificar o calificar en la investigación realizada ¿cuál es el café de mejor calidad dependiendo de las perspectiva de la sociedad guayaquileña?, esto permitirá de alguna manera explotar un poco la parte turística en el país para poder dar a conocer como Ecuatorianos que tipo de variedades de café tenemos, donde se da los mejores cultivos y quienes son los que ofrecen en nuestra ciudad el café de esta calidad.

V. Conclusiones

Se concluye que con el trabajo investigativo y el grupo objetivo al realizar las encuestas se verifico que muchas personas desconocían que en la ciudad de Guayaquil cuenta con diversas cafeterías que ofrecen variedades de café con diferentes características sin salir de nuestro país, cabe señalar que las variedades de café que la población guayaquileña conoce es evidente debido que es el que más se consume como es el café soluble o instantáneo y muy pocas personas identifican las variedades Arábica y Robusta que las que se cultivan en el Ecuador.

Así mismo se puede agotar que los consumidores de café tienen mayor conociendo del cultivo de café en las regiones de Loja, El Oro más concretamente Zaruma y Manabí en el cantón de Jipijapa, con esta averiguación realizada se puede dar a conocer a la comunidad que en la localidad ya antes mencionada existe variedad de café donde se puede degustar la buena calidad de dicha bebida.

VI. Recomendaciones

- Recurrir a esta investigación como pie para efectuar un estudio más profundo sobre la organoléptica del café.
- A su vez seguir proporcionando información de los tipos y el grano de café que produce el Ecuador orientando a la comunidad sobre el tipo y calidad de café suelen consumir dentro de su país natal.
- Desarrollar con esta información una estructura de cafetería modelo con productos de acuerdo a las mayores preferencias en el consumidor de la ciudad de Guayaquil donde el menú sea explicando desde el enfoque sensorial para así se logre relacionar con la carrera.

Consumo del café

Anexos # 1



Introducción:



Buenos días/ tardes. Somos estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil que estamos realizando una investigación y su opinión es muy importante para nosotros.

¿Es usted un consumidor habitual del café? (RU)

Sí 1 No 2

1) ¿Qué tipo de café consume habitualmente? (RU)

Tipos de café (v1)	Marcar	Razones (v2 – v4)
Solubles/ instantáneos	1	
De pasar	2	

2) ¿Con que frecuencia usted consume café? (RU) (v5)

Una vez al día 1

Dos veces al día 2

Tres veces al día 3

Otros especifique: _____

3) ¿En qué momento usted consume habitualmente café? (RM) (v6 – v9)

Horarios de oficina/ educativo **1**

Reuniones familiares/ amistades **2**

En el desayuno **3**

Otros especifique: _____

4) De la siguiente cafetería que se menciona a continuación cuales suele frecuentar usted (RM) (v10 – v14)

Sweet & Coffee **1**

Juan Valdez **2**

El Español **3**

Bombon`s **4**

La palma **5**

Otros especifique: _____

5) De la siguientes cafeterías seleccione cual es la que usted prefiere. (RU) (V15)

Sweet & Coffee **1**

Juan Valdez **2**

La española **3**

Bombon`s **4**

La palma **5**

Otras especifique: _____

6) Ordene los siguientes atributos de acuerdo a su preferencia al momento de visitar una cafetería (RU)

Marca	Sabor	Precio	Variedad	Atención/	Atención/	Ambiente
(v16)	(v17)	(v18)	de bebidas	agilidad	cordialidad	(v22)
			(v19)	(v20)	(v21)	

--	--	--	--	--	--	--

7) ¿Cuáles son los tipos de bebida de café que suele consumir comúnmente? (RM) (v23 – v28)

Americano 1

Expresso 2

Mocaccino 3

Cappuccino 4

Latte frío 5

Otros especifique: _____

8) ¿Cuál de las siguientes variedades de café usted identifica? (RM) (v29 – v32)

Arábigo 1

Robusta 2

Soluble/ instantáneo 3

9) ¿Conoce usted alguno de estos lugares donde se cultiva café? (RM) (v33 - v37)

Loja 1

Zaruma 2

Jipijapa 3

Zona del Oriente 4

Zona del Guayas 5

Galápagos 6

10) Califique del 1 al 5 cada variedad de café presentado de acuerdo a la zona de procedencia o cultivo. Siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta. (RM)

Lugares	Sabor	Aroma
Loja	(v38)	(v39)
Zaruma	(v40)	(v41)
Jipijapa	(v42)	(v43)

Datos de control

Sexo (v44)

Hombre 1

Mujer 2

Edad (v45)

De 17 - 20 1

De 21 – 24 2

De 25 – 28 3

De 29 – 32 4

De 33 en adelante 5

Referencia

Almazara, E. (2012). *De viandas y brebajes café*. Obtenido de

<http://www.izt.uam.mx/newpage/contactos/revista/83/pdfs/cafe.pdf>

Gamarra, A. (08 de 11 de 2008). Obtenido de

<https://historiainfinita.wordpress.com/2008/11/08/breve-historia-del-cafe-historia-y-leyendas/>

Gastronosfera . (07 de Abril de 2016). Obtenido de

<http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/el-proceso-de-produccion-del-cafe-en-8-pasos>

Gross, M. (19 de 09 de 2012). Obtenido de

<http://www.creadess.org/index.php/informate/de-interes/temas-de-interes/17300-conozca-3-tipos-de-investigacion-descriptiva-exploratoria-y-explicativa>

Jimenez, E. R. (15 de Diciembre de 2014). *Universidad Complutense de Madrid*. Obtenido

de <http://eprints.ucm.es/27835/1/1757-2066-1-PB.pdf>

Perez, F. (2012). *Investigación Científica*. Quito, Pichincha, Ecuador: Abya-Yala.

Rodríguez, M. L. (12 de 03 de 2012). Obtenido de

<https://metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com/2012/03/07/introduccion-general-a-la-metodologia-de-la-investigacion/>

Sadiet . (28 de Septiembre de 2017). Obtenido de [https://comprarcafeverde.es/los-10-](https://comprarcafeverde.es/los-10-mayores-productores-cafe-del-mundo/)

[mayores-productores-cafe-del-mundo/](https://comprarcafeverde.es/los-10-mayores-productores-cafe-del-mundo/)

Stepheng, M. R. (2009). *Estadística*. Ciudad de Mexico: Mc Graw Hill.

Sweet & Cofee. (2018). Obtenido de <http://sweetandcoffee.com.ec/>