

# EL CAFÉ



- Café es la bebida que se obtiene de los frutos y semillas de la planta del café o cafeto (*Coffea*)
- El café es la tercera bebida más consumida del mundo después del agua y el té.



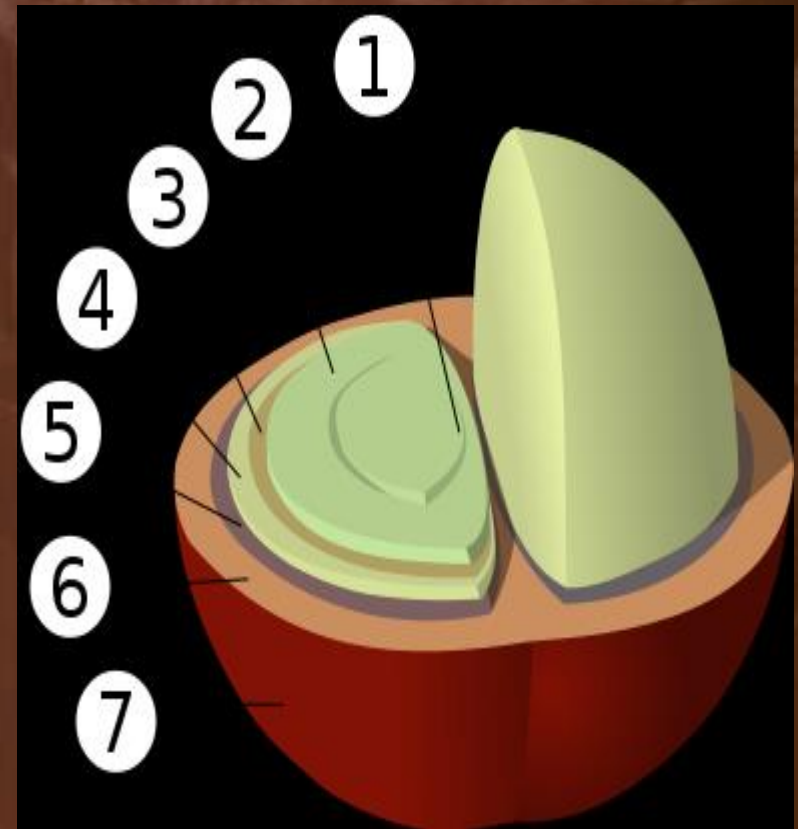


- Los cafetos son arbustos fácilmente reconocibles por sus hojas simples, persistentes y opuestas.
- Los frutos son carnosos de color rojo, púrpura o raramente amarillos. Son llamados CEREZAS DE CAFÉ y tienen dos núcleos cada uno con un grano de café.



## Estructura del fruto y del grano de un cafeto

- 1: corte central
- 2: grano de café
- 3: piel plateada
- 4: pergamino
- 5: capa de pectina
- 6: pulpa
- 7: piel exterior



# HISTORIA DEL CAFÉ

VER EL SIGUIENTE LINK

[http://www.youtube.com/watch?v=Cc\\_Ce5eEpJ0](http://www.youtube.com/watch?v=Cc_Ce5eEpJ0)

# EXISTEN DOS TIPOS PRINCIPALES DE CAFE

- **CAFÉ ARABICA**

- Cultivado mas antiguamente.

Crece en mesetas o en montañas dentro de las regiones situadas entre los 700 y 2,000 metros altura a una temperatura entre 17 y 23 °C.

Representa el 75% producción mundial.

Relativamente frágil sensible a las enfermedades (roya del café)

Es un café apreciado por sus calidades aromáticas y por la finesa de su sabor.



# EXISTEN DOS TIPOS PRINCIPALES DE CAFE

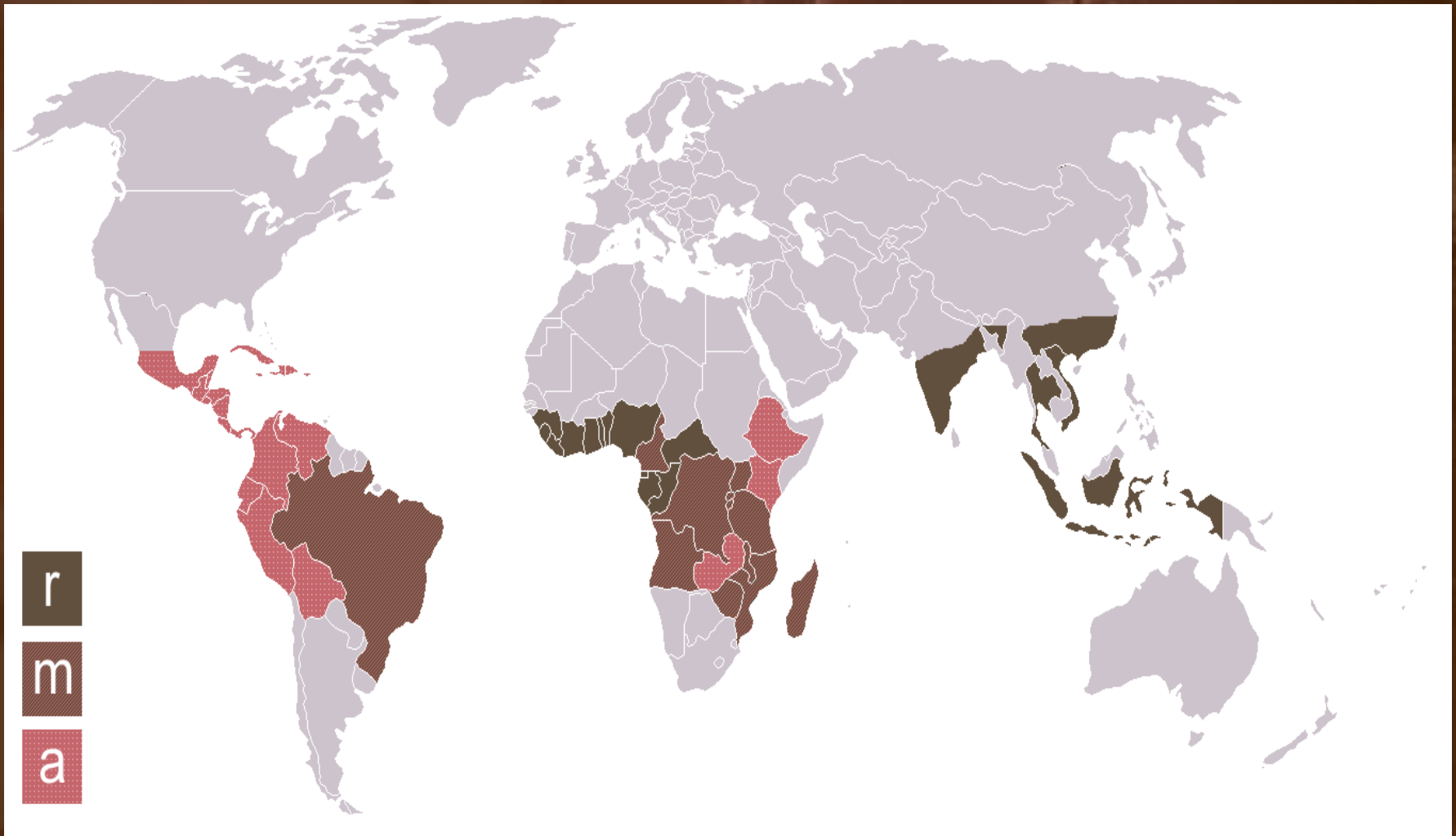
- **CAFÉ ROBUSTA**

Crece en estados salvajes en los bosques de la zona tropical africana. (CONGO)

La robusta crece con mayor rapidez que la arabica.

Mas vigorosa que la arabica (de ahí su nombre de “robusta”), resiste mejor a las enfermedades y su rendimiento es mas elevado.

Bebida rica en cafeína; fuerte y más ácido, usualmente usado para la fabricación de café soluble o instantáneo y mezclas.



Distribución geográfica de los diferentes cultivos (r: robusta, a: arábica, m: robusta y arábica).



Un subproducto del café es el alcaloide estimulante conocido como cafeína.

Químicamente es similar a:

- La teína en el té
- La teobromina del cacao.
- La mateína en la yerba mate.(Argentina,Brasil,Chile)

También contienen una pequeña cantidad de cafeína.



# CAFEINA

Una taza de café contiene aproximadamente, 100 mg de cafeína, mientras que en un vaso de té o de cola se encuentran unos 50 mg y en una chocolatina alrededor de 25 mg.



# ¿QUE RIESGOS PUEDE TENER EL CONSUMO DE CAFEINA?

- Sus efectos dañinos o benignos al organismo han sido controversiales desde la antigüedad.
- Consumo normal de cafeína contenida en dos tazas promedio de café (de concentración común).
- Consumo de altas dosis de cafeína diarias (mas de 600 mg u 8 tazas comunes de café) .
- Según los científicos no hay ningún motivo para abandonar el café, pues por el contrario, tiene más beneficios que efectos nocivos.

# PROS

- Satisface la sed y le acompaña con su delicioso aroma y sabor. Caliente o Helado.
- Reducción de la fatiga y el sueño.
- Refuerzo de la memoria y aumento de la capacidad mental y la percepción.
- Ayuda con la respiración en caso de asma, y es un alivio para el dolor de cabeza

# CONTRAS

- Quienes consumen cafeína excesivamente y tratan de dejarla pueden sufrir:
- Dolor de cabeza fuerte, irritabilidad y posiblemente depresión.
  - Insomnio, ansiedad, nerviosismo, temblores, acidez estomacal
  - Aumento de la presión arterial y frecuencia cardíaca.

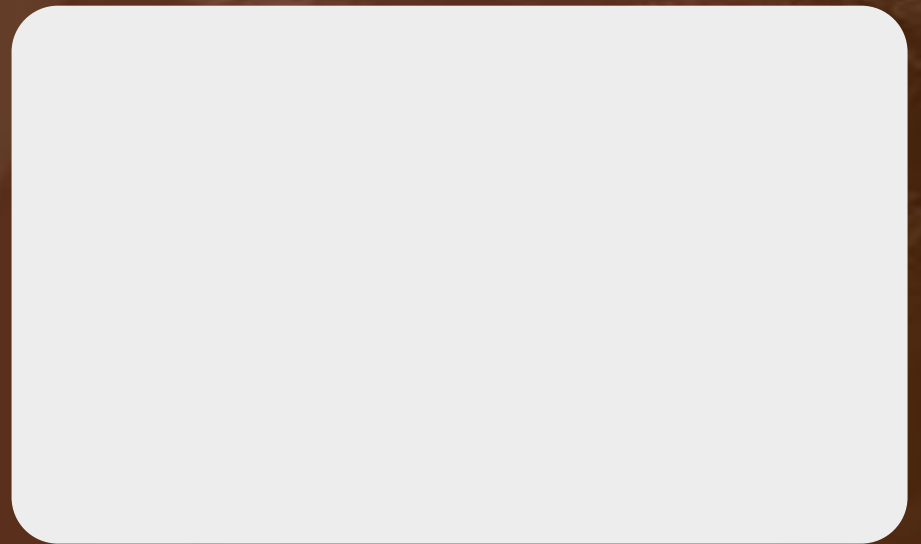
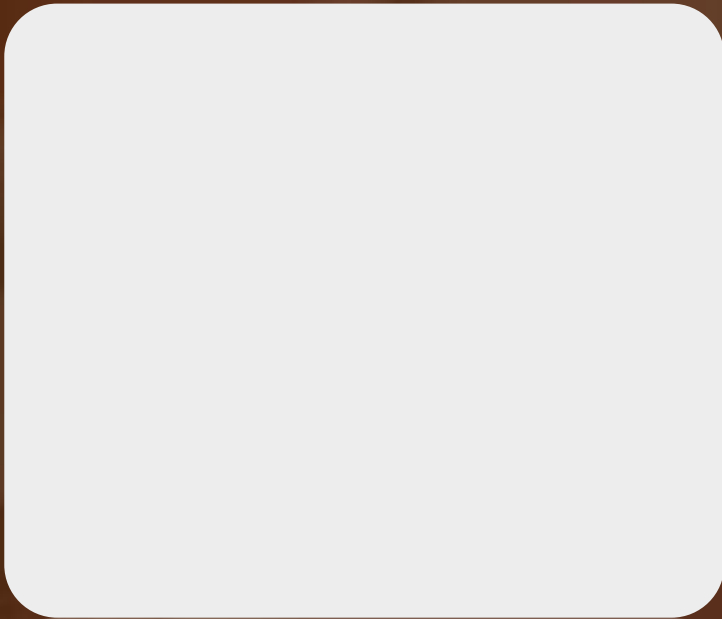


# PROCESO DEL CAFE

- VER EL SIGUIENTE LINK

[http://www.youtube.com/watch?v=jBT1Luf\\_DaE](http://www.youtube.com/watch?v=jBT1Luf_DaE)

# HISTORIA DEL CAFÉ EN COLOMBIA



orden colombia

# HISTORIA DEL CAFÉ EN COLOMBIA

No existe plena certeza sobre las condiciones en que llegó el café a Colombia. Los indicios históricos señalan que los jesuitas trajeron semillas del grano a la Nueva Granada hacia 1730, pero existen distintas versiones al respecto. La tradición dice que las semillas de café llegaron por el oriente del país, portadas por algún viajero desde las Guayanas y a través de Venezuela. El testimonio escrito más antiguo de la presencia del cafeto en Colombia se le atribuye al sacerdote jesuita José Gumilla. En su libro *El Orinoco Ilustrado* (1730) registró su presencia en la misión de Santa Teresa de Tabajé, próxima a la desembocadura del río Meta en el Orinoco. El segundo testimonio escrito pertenece al arzobispo-vicerey Caballero y Góngora (1787) quien en un informe a las autoridades españolas registró su cultivo en regiones cercanas a Girón (Santander) y a Muzo (Boyacá).

# DISTRIBUCIÓN

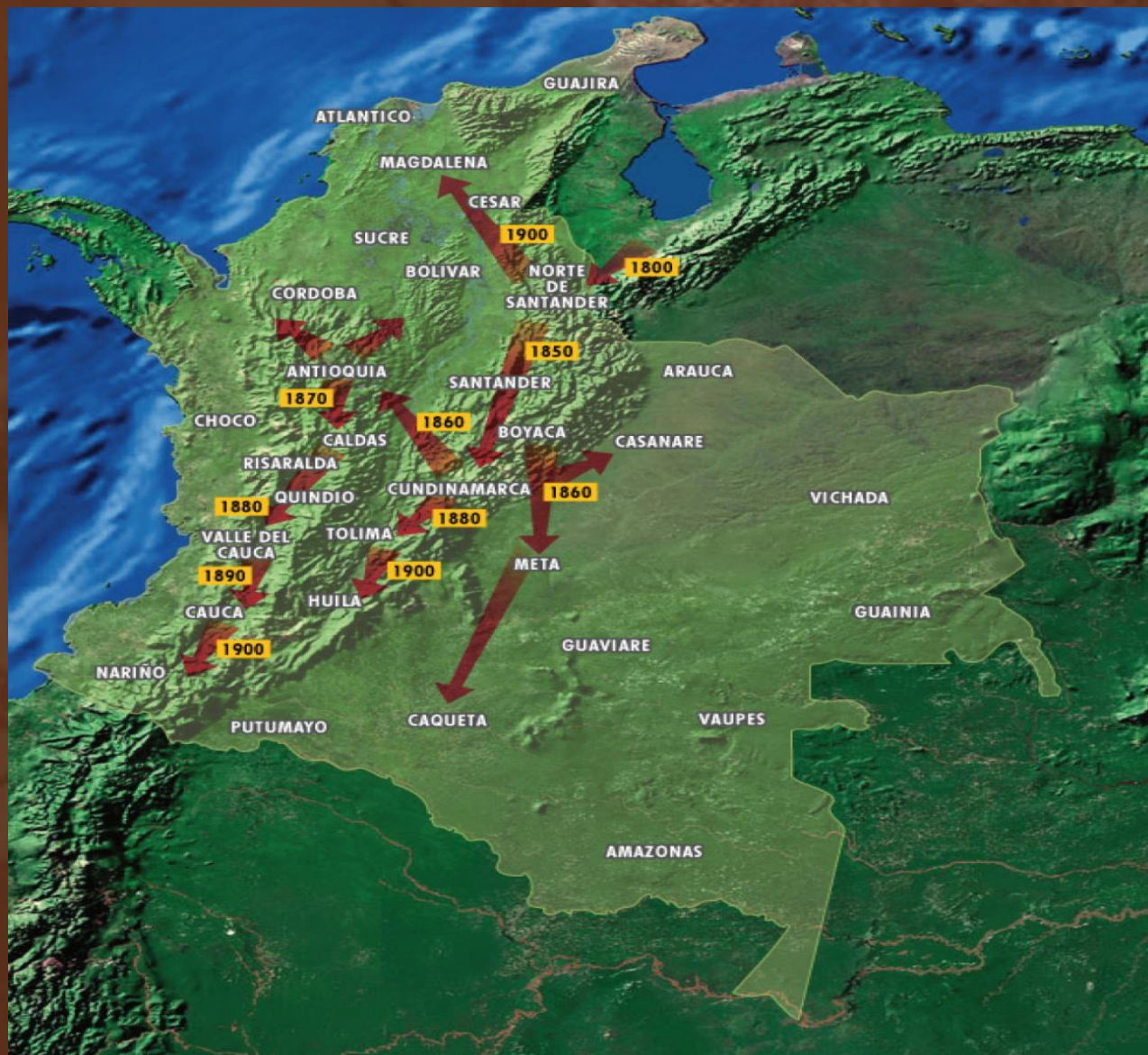
Es evidente que las laderas colombianas por razones climatológicas y de suelos, son sumamente propicias para su siembra y que tal vez ningún otro cultivo es tan adecuado para ello.

El café en Colombia se produjo primero en la faja oriental, principalmente en los valles cercanos a Cúcuta, luego fue desarrollándose hacia el sur, y de 1850 en adelante en las haciendas de Cundinamarca. Mientras en esta región su producción se dio en grandes extensiones, en el occidente se produjo en pequeños predios. Hasta 1913 Santander y Cundinamarca fueron los principales productores.

Estas semillas habrían permitido la presencia de café en los departamentos de Santander y Norte de Santander, en el nororiente del país, con su consecuente propagación, a partir de 1850, hacia el centro y el occidente a través de Cundinamarca, Antioquia y la zona del antiguo Caldas (ver mapa Arribo y expansión del café en Colombia).



# DISTRIBUCIÓN



# EXPORTACIÓN

El café no se plantó inmediatamente después de la colonización; primero fueron el maíz y los pastos.

Los colonos debido a que no poseían un capital, tenían que sembrar productos de rápida cosecha.

Luego de tener cosechas aseguradas, sembraron café que daban fruto después de 4 a 5 años.

Con el café y la colonización se combinaron la pequeña propiedad familiar y la producción para el mercado mundial.

Surgimiento de un gran número de pequeños propietarios, trabajadores ellos mismos de sus parcelas y productores para el mercado mundial.

# EXPORTACIÓN

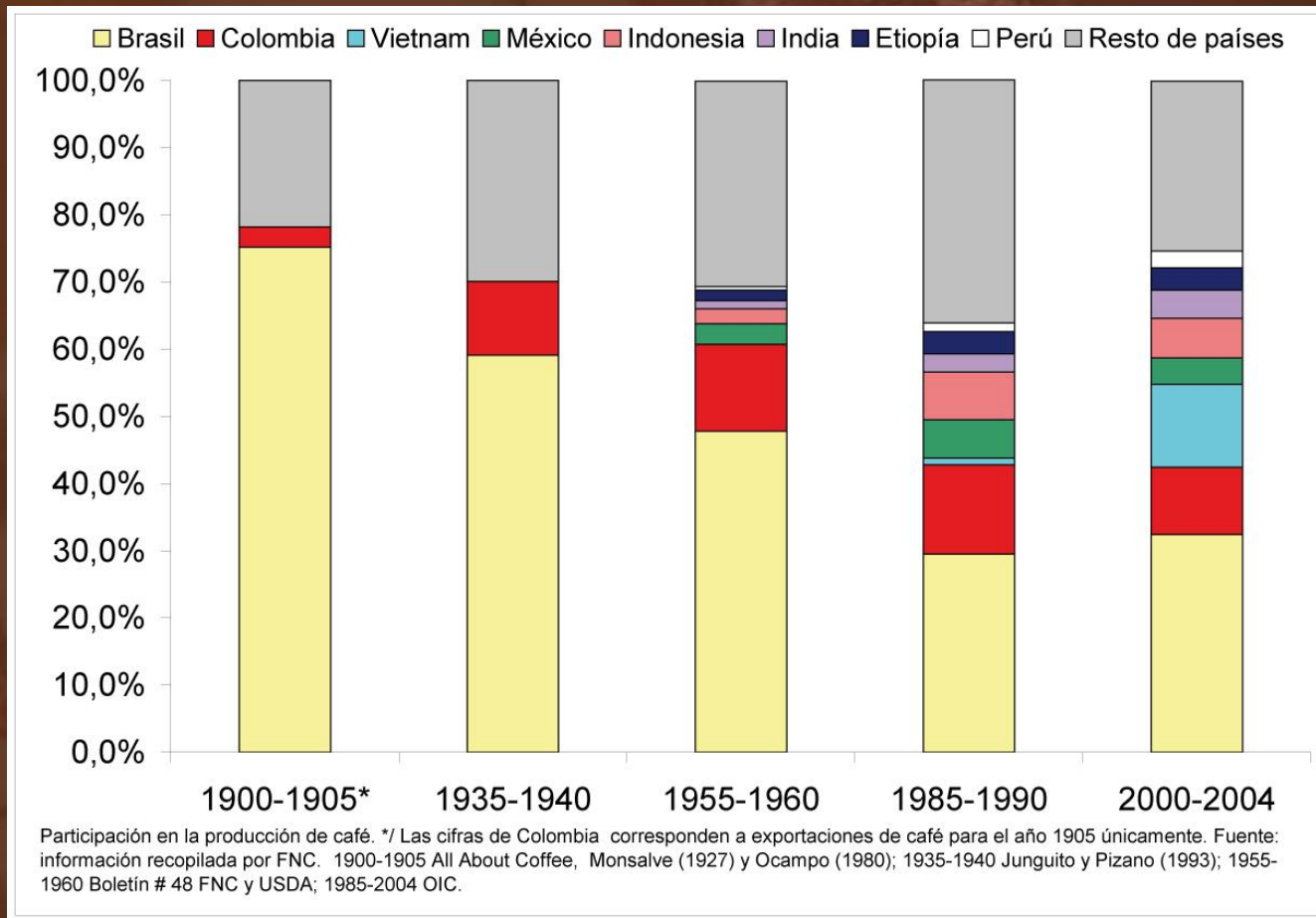
Los primeros cultivos de café crecieron en la zona oriental del país. En 1835 tuvo lugar la primera producción comercial y los registros muestran que los primeros 2.326 sacos se exportaron desde la aduana de Cúcuta, en la frontera con Venezuela.

Y ya hacia el año de 1926 la masificación de la exportación del café llegó a los 2.454.251 sacos de café.





# EXPORTACIÓN



**En 1930 Colombia se consolidó como el segundo productor de café en el mundo**



# CONSECUENCIAS DEL CULTIVO

**1.** En la actualidad aproximadamente el 75% de los productores de café son propietarios de la parcela, y la producción esta concentrada en predios de menos de cinco hectáreas.

La mano de obra cubre una gran cantidad de personas, donde prácticamente toda la familia tiene una función.

**2.** Creación de una burguesía. En esto hubo una particularidad , que hizo posible el surgimiento de ese excedente y su ulterior inversión en la industria liviana, lo que no ocurrió en otros países.

El café se procesa y se exporta por nacionales.

**3.** Desarrollo de las vías de comunicación.

Se hicieron necesarias vías permanentes y con especificaciones adecuadas. Los ferrocarriles de Antioquia, el de caldas hacia la dorada, o el del pacifico, tuvieron que ver con las necesidades de exportación del grano.

# CONSECUENCIAS DEL CULTIVO

4. Unificación económica del país.

5. Desarrollo del occidente colombiano.



# ZONAS QUE SE BENEFICIARON DEL CULTIVO El Eje Cafetero

ANTIOQUIA

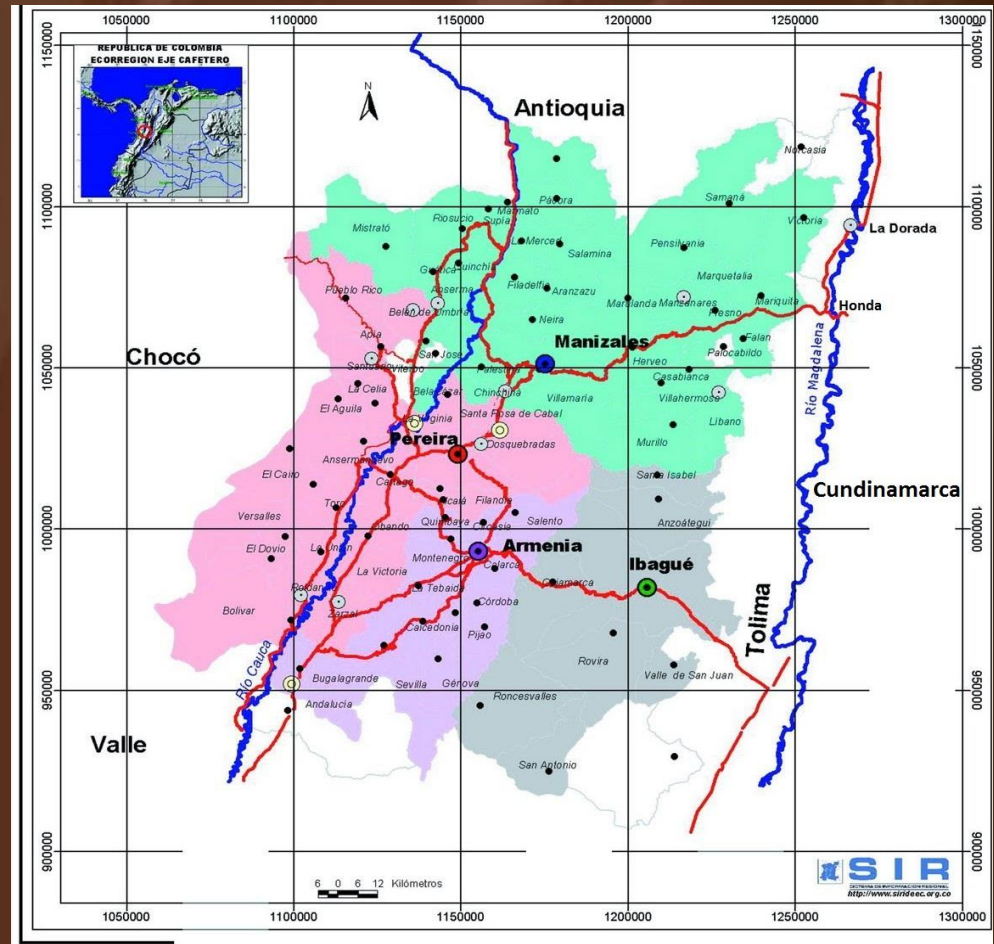
CALDAS

QUINDIO

RISARALDA

TOLIMA

VALLE DEL CAUCA  
(NORTE)





# INDUSTRIALIZACION DEL CAFE

Debido a que existía una buena distribución de las ganancias de la producción se creó una burguesía que consolidó una industrialización del Café en Colombia



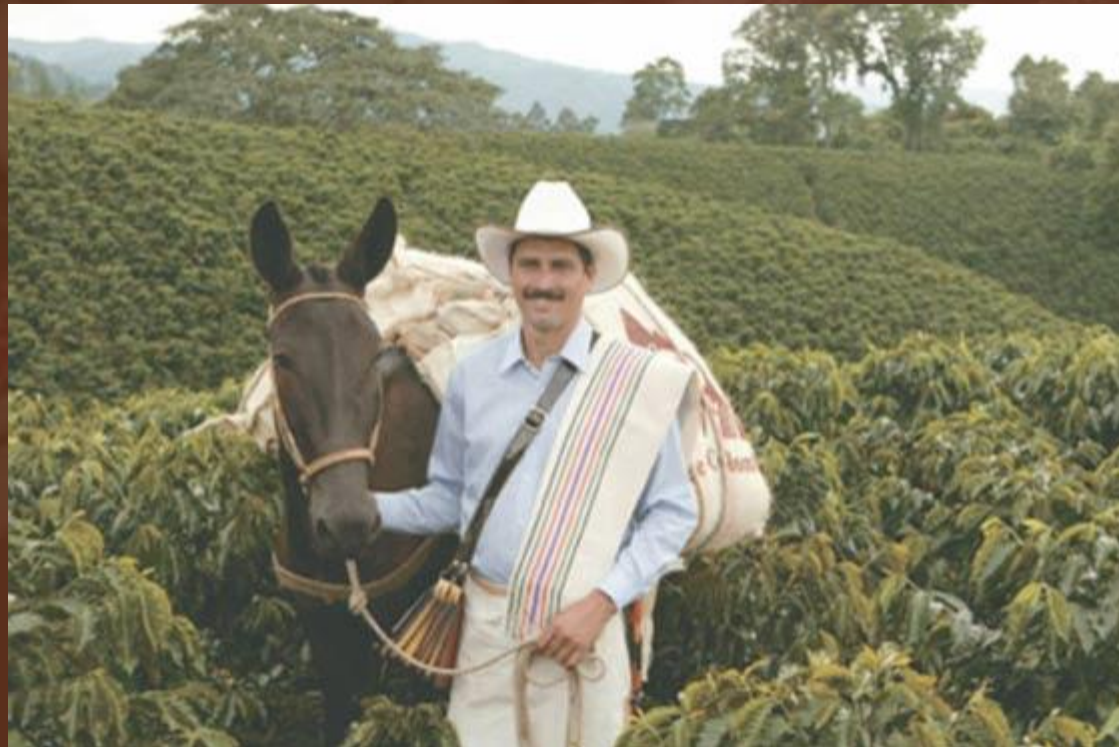


# FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS

Los *cafeteros colombianos* se unieron con el fin de crear una institución que los representara nacional e internacionalmente y que velara por su bienestar y el mejoramiento de su calidad de vida.



*La Federación de Cafeteros de Colombia* es considerada hoy como la ONG Rural más grande del mundo. La Federación es una entidad sin ánimo de lucro, y no es afiliada a ningún partido político.



# JUAN VALDEZ

- La Organización también ha sido líder en desarrollar programas de **Publicidad y Promoción** para que los consumidores conozcan y demanden el café colombiano.



100% Café Colombiano



# ACTUALIDAD DEL MERCADO

A nivel mundial, Colombia es el cuarto país productor de café.

Los principales países importadores del café de Colombia son Estados Unidos, Alemania, Japón, Países Bajos y Suecia

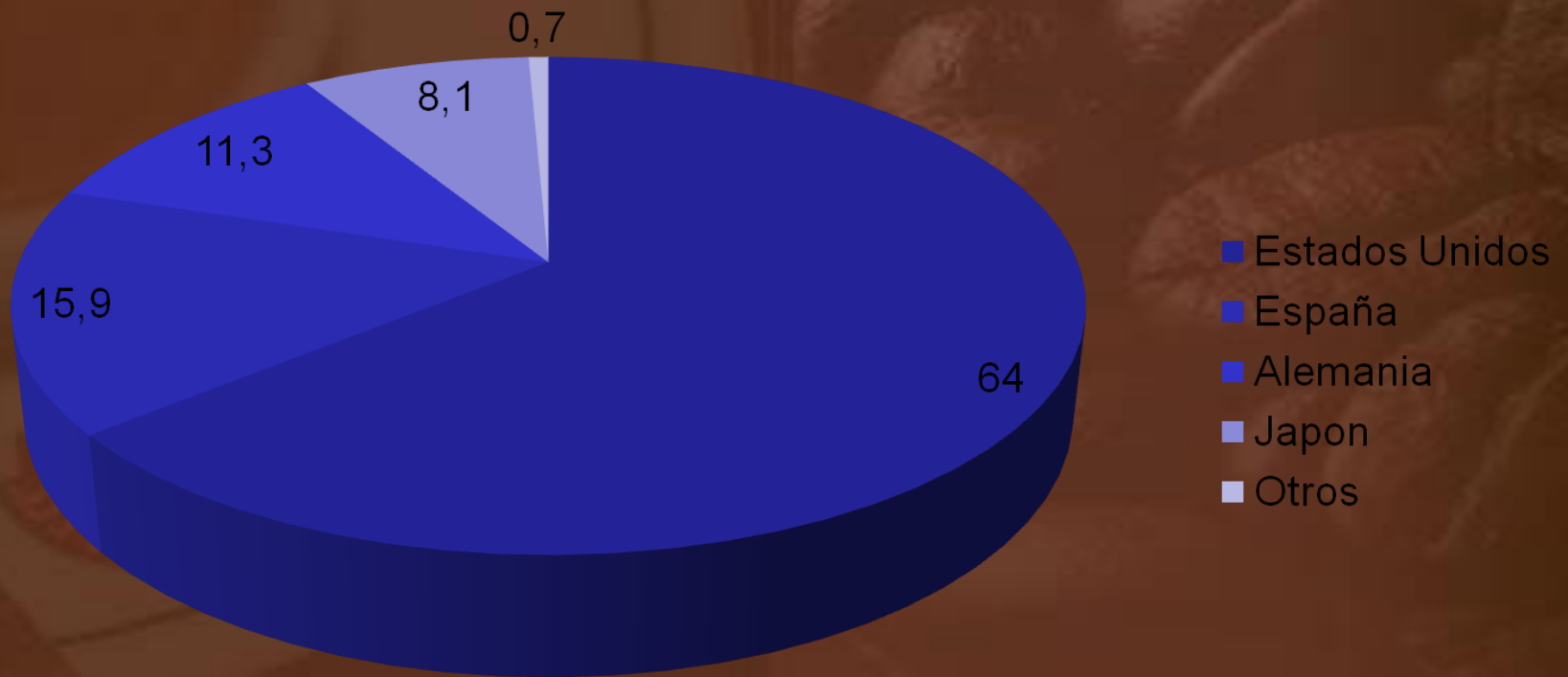
Colombia exporta actualmente alrededor de 560.000 toneladas al año





# MERCADO

## Demanda del café Colombiano



# MERCADO

