



CAMINO A LAS HACIENDAS 16

COATEPEC, VER. TEL.2288163038

El café

El café es uno de los principales productos genéricos que se comercializan en el mercado mundial, actualmente más de ochenta países lo cultivan en sus diferentes tipos, de los cuales poco más de cincuenta lo exportan. Su producción se realiza por lo regular en las zonas tropicales y por el valor que representa, el café es uno de los principales productos agrícolas, con un peso importante en el comercio mundial, llegando a generar ingresos anuales superiores a los quince mil millones de dólares para los países exportadores y dando ocupación directa e indirecta a poco más de veinte millones de personas dedicadas al cultivo, transformación, procesamiento y comercialización del producto en todo el mundo.



Conceptos generales

El café es un arbusto de tierra cálida-húmeda, sus hojas se asemejan a las de la camelia por ser de un verde oscuro, amplias y resistentes; las flores de dicho arbusto son de un tono blanco. El fruto del cafeto es como el de una cereza pequeña con cáscara delgada y lustrosa, que al madurar adquiere el color amarillo, rojo o incluso granate.

El cafeto está clasificado como del reino vegetal, subreino semi pétalos o metaclamidias, orden rubiales, familia: rubiásea, género: coffea, especie: arábica y robusta. El clima más favorable para el cultivo del café se localiza entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio. Las plantaciones de café que se encuentran dentro de esta franja proporcionan las mejores calidades y las que están fuera son marginales para el cultivo. Dentro de la franja las zonas



CAMINO A LAS HACIENDAS 16

COATEPEC, VER. TEL.2288163038

adecuadas para el cultivo están determinadas por el clima, suelo, y altitud. El cafeto necesita temperaturas favorables en promedio de 20 ° C. y precipitaciones pluviales de 2500 mm.

- Al ser procesado desprende un olor peculiar y agradable. Existen dos especies de café de interés comercial: *coffea arábica* y *coffea canephora*, conocido como robusta. El café arábica es el más cultivado en América latina. Casi toda la producción en México es de esta especie. Sus granos son más ovalados y aplanados que el robusta. El café arábica tiene un aroma complejo e interesante. Muchas veces presenta una acidez pronunciada. Es menos amargo y tiene la mitad de cafeína que el robusta. Son muchas las distintas variedades de café arábica que se cultivan en el mundo.
- El café robusta se cultiva en zonas bajas y produce un grano pequeño, redondeado. Contiene el doble de cafeína que el café arábica. Tiene mucho cuerpo y es muy amargo. Su aroma es poco complejo y poco interesante. Sin embargo, es importante en la fabricación de café soluble.

