

Universidad Veracruzana
Facultad de Contaduría
EE Microeconomía
Mtro. Jorge Antonio Acosta Cázares

Introducción

La formación integral del estudiante precisa de la experiencia en el ámbito de la sociedad, la empresa y el sector público, en esta ocasión se realizó una visita a la empresa "El café-tal Apan" con el propósito de fomentar de manera general en el estudiante el desarrollo de saberes teóricos, heurísticos y axiológicos dentro de su formación.

Particularmente se busca con esta visita que el estudiante desarrolle su habilidad por la investigación, respondiendo en este caso a tres interrogantes que lo hagan reflexionar sobre la relación teórico práctica de la realidad de su entorno.

Participación del estudiante.

¿Que vi?

Al entrar al museo vi de lado derecho café, y objetos que se utilizaban antes para la colecta y elaboración del café, luego de lado izquierdo se encontraba una mesa de catación del café, un aparato para hacer el café y arriba objetos que se utilizaban antes para dicha elaboración. Y ya fuera del museo en el jardín se encontraban plantas de café.

¿Qué aprendí?

Pues aprendí que México ocupa el 2 lugar en calidad y 6 lugares en producción, que los primeros lugares respecto a la producción lo tienen Brasil y Colombia, también que un buen café es sin leche y sin azúcar.

¿Qué sentí?

Mucha curiosidad al saber cómo se producía el café, como se hacía y todo lo que conlleva.

CONTRERAS RIVAS CARINA IYALY

¿Qué vi?

Lo que pude ver de mi visita al museo del café fue el proceso que se debe llevar a cabo para la obtención del café, todos los pasos que este necesita para que nosotros lo podamos disfrutar y el sabor auténtico de este.

También llegue admirar como eran las máquinas que se utilizaban antes y las máquinas que se utilizan ahora, pudiendo percibir el cambio tan drástico en ellos gracias a la ayuda de la tecnología.

Vimos mapas que nos mostraban los productores de café a nivel mundial.

¿Qué aprendí?

Llegue a aprender sobre la historia del café, de donde proviene, cuales son algunos de los productores potenciales del café como Columbia, Brasil, etc.

Además nos dijeron que el café tiene propiedades que son buenas para el organismo aunque hay quienes le han creado mala fama a este.

Aprendí a saborear el café los sabores que este llega a producir a la hora de disfrutar de una buena taza acompañada de un muy rico pan, además nos enseñaron que no se debe mezclar el café con azúcar, panela, miel, etc. ya que si se hace esto se pueden llegar a perder algunas de sus propiedades o incluso el sabor original.

Me enseñaron que muchas veces resultan malos cortes de café y para no perder dinero los procesan para mejorar un poco su sabor convirtiéndolos en café instantáneo con ayuda de químicos que con el paso de los años afectan nuestra salud.

¿Cómo me sentí?

Me sentí muy bien ya que fue un viaje muy divertido y muy interesante donde descubrí y aprendí muchas cosas que espero no olvidar, donde nos trataron y atendieron de maravilla las personas que conocimos.

Además de que disfrute de unos de los muchos bellos lugares que tiene el estado de Veracruz y que tal vez no siempre los llegamos a conocer.



Díaz Olmos Leidy Yuranie

¿QUÉ VÍ?

Bueno al principio me pareció un lugar pequeño, una vez que entramos me gusto el ambiente del lugar y las cosas que se encontraban ahí, y luego fuimos pasando a un tipo de jardín, y después del jardín nos pasaron a una especie de cultivo de café con varias plantas del café, luego de una breve platica nos hicieron un recorrido por las instalaciones para mostrarnos las maquinas antiguas y modernas con las que se produce el café y también pasamos por unas habitaciones con varios pinturas y cosas acerca de la historia del café y al final del recorrido nos mostraron creo yo la maquina más grande que se encarga de procesar el café

¿QUÉ APRENDÍ?

Lo que aprendí fueron varias cosas, entre lo que más recuerdo es las etapas de procesamiento del café, por ejemplo pasa por diferentes máquinas para poder ir separando las capas que tiene el fruto del café, y para poder separar cada capa debe pasar cierto tiempo de guardado, también que México es uno de los mayores productores de café a nivel mundial, pero no por ello uno de los mayores consumidores, de los mayores consumidores de café se encuentran la gran mayoría de los países europeos, otra cosas que aprendí es que el café tiene como dos especies de plantas las cuales hacen que varié su sabor y que para su cultivo debe de encontrarse a cierta altura, el café pasa por muchos procesos para llegar a su etapa final de consumo y se puede mostrar en muchas presentaciones

DATOS:

Brasil es el mayor productor de café del mundo

Se originó en etiofia y arabia

Finlandia es el mayor consumidor de café

Existen dos métodos de procesamiento el seco y el húmedo

El tiempo de u cafeto para empezar a producir es de 3-4 años

México es el séptimo productor de café

¿COMO ME SENTÍ?

La verdad el lugar me gustó mucho, me pareció un lugar muy agradable, y en cuanto a cómo me sentí tomando café la verdad es que me altero un poco, por mi parte casi no consumo café, y en el cafetal ingerí 3 presentaciones de expreso, así que estuve un poco alterado durante mi estadía en el cafetal.



Malpica Vázquez Alexsi

¿Qué vi?

Tuve la oportunidad de conocer todo el procedimiento referente a la elaboración del café, vi cada una de las maquinarias que se utilizan durante el proceso, muchas de ellas eran muy antiguas y otras de última vanguardia. Así como también cada uno de los pasos que tiene la elaboración del café.

¿Qué Aprendí?

Bueno pues aprendí la forma correcta de tomar un café, así mismo la selección del grano del café el cual debe ser rojo, también sobre la historia del café en donde se originó (que fue en Etiopia, África), el cómo se da en nuestro país y todos los países en los que el café se ha dado a conocer, incluso aprendí todo el proceso del café que consiste en cortar el grano, quitar la cascara amarilla para obtener un grano verde, el cual se pone a secar al sol y después se lleva al tostador, nos mencionaron como debe ser el lugar adecuado para poder sembrar café, este debe tener un buen suelo, debe de estar a una altura no muy elevada ni muy baja con respecto al nivel del mar; en general todo el procedimiento de la elaboración del café. Aprendí que el café no es malo para salud.

¿Cómo me sentí?

La verdad sentí muchísimo interés por conocer el procedimiento que se lleva a cabo para la elaboración del café aunque después de la taza de café que nos ofrecieron me dio sueño, fue una experiencia muy padre ya que fueron desmentidos muchos de los mitos que se tienen sobre el café.



Leyton Rodelas Maria Fernanda

¿Qué vi?

Al llegar lo primero que vi relacionado con el café, es como antiguamente ponían a secar el café como en un tipo de pailas. Luego nos sentaron en costales de café en un pequeño tramo de los cafetales y nos explicaron lo básico acerca del café. Después vi una gran máquina antigua, de la cual nos explicaron que servía para quitar la pulpa al grano de café, continuamos el recorrido sentándonos al principio de donde observe las pailas con el café, y nos explicaron los procesos del grano y demás, luego nos dieron a degustar un poco de café.

Nos separaron en grupos u nos mostraron más del museo, al principio se encontraba una máquina que clasificaba los granos del café de acuerdo a su tamaño.

Luego nosotros recorrimos el museo, donde aprecie muchas máquinas antiguas y por último nos mostraron un pequeño video acerca del café. Así terminó nuestro recorrido por el cafetal.

¿Qué aprendí?

Aprendí mucho acerca del café, de su elaboración y de todos los tipos de café que existen en el mundo; también acerca de sus ventajas y algunas desventajas.

A diferenciar el tipo el café entre otras cosas.

¿Cómo me sentí?

Me sentí muy bien con este viaje, ya que convivimos todos como equipo, y nos acoplamos más con este viaje.

Me gustaría hacer otro viaje así, la verdad me divertí mucho y sobre todo aprendí mucho acerca de algo que es muy común en la vida como tomar café.

Ferral Fernández Adriana

¿Qué vi?

En este museo conocí por primera vez una planta de café, las fases que lleva el fruto para ser acto en el mercado, cuidados que le dan a la planta para la buena producción y las herramientas necesarias para crear la buena taza de café. Por otra parte conocí el molino que utilizaban en el siglo XIX y el que actualmente usan, como también otros instrumentos antiguos como son: La balanza de hierro, romanas, cafeteras o chocolateras de lata, Arado, cántaro de lata, el transporte que eran carretas etc. Por último tome y comí productos solo hechos de café natural cosechado en el mismo museo.



¿Qué aprendí?

El origen del café es de Etiopía, regiones tropicales y subtropicales de África, su nombre científico es *Coffea arabica* y sus arbustos crecen de 3-7 m de altura, aunque alcanza los 10 metros en estado silvestre. Estos arbustos se siembran en lugares con sombra, ya que proporciona un mejor sabor al fruto, al cosecharlo se tienen que agitar las plantas hasta que se dejan caer los frutos, después se distribuyen en distintas canastas o bolsas, observando el color de cada uno de estos, todo este proceso debe ser a mano. Enseguida de obtener varias toneladas de fruto se pone a secar para después pasarlo por el molino o la máquina que sea necesaria para llegar al buen café comestible al paladar.



También nos dieron a conocer todas las ventajas que tiene al consumir el café estas son: al beber 2 a 3 tazas de café te ayuda tener un buen equilibrio a la salud, consta de muchos antioxidantes, nos reanima emocional y físicamente, tiene efecto diurético, mejora el asma y alergias respiratorias entre otras cosas más. Y una de las desventajas es que nos podemos volver adictos.



¿Cómo me sentí?

Me dio mucha alegría conocer el museo y haber obtenido información sobre este fruto que nos agrada a muchas personas, fue emocionante observar las maravillas que te puede proporcionar el café y al probar, masticar sin azúcar reconoces la verdadera esencia de una buena taza de café.



Catana Domínguez Yessica

¿Qué vi?

El día viernes 25 de marzo el grupo de la clase de Microeconomía, encabezados por el profesor de la materia Jorge Antonio Acosta Cázares, partimos hacia el municipio de Coatepec.

Conforme a lo planeado, nos dirigimos al museo interactivo “El Café-tal”. Llegamos al lugar, pagamos nuestra entrada y nos condujeron al interior donde pudimos observar un plantío de café, así mismo, nos asignaron a una guía, quien nos explicó el proceso de recolección del café, y de manera muy general las etapas por las que pasa y como es llamado en cada una de ellas. También nos platicó el origen de la planta, algunas las propiedades del café, sobre la cultura del café en México y el lugar que ocupa nuestro país en el mercado del café.

Posteriormente, la guía nos condujo a través de la finca hacia una máquina antigua que se utilizaba para despulpar la cereza del café, la cual, utilizaba mucha agua y fue reemplazada por máquinas eléctricas ecológicas.

Después, nos sentamos en unas escaleras, la guía nos comentó cómo se le quitaba la cascarilla al café pergamino antes de existir las máquinas actuales que se utilizan para ello; y también pudimos observar granos de café pergamino en unos “charolas “ que se utilizan para ponerlo a secar. En el mismo sitio, nos ofrecieron una taza de café, el cual podía ser expreso o cortado; esto con el fin de degustar un café de buena calidad y de aprender a “educar” nuestro paladar.

Luego de eso el grupo se dividió, y pasamos a observar una máquina que se utiliza para quitarle la cascarilla y separar el café por su forma. También pudimos observar varias marcas de café de distintas partes del mundo.

Subimos a la planta alta del museo y libremente pudimos ver distintas máquinas y utensilios que alguna vez se utilizaron en el proceso del café, después de unos minutos nos reunimos nuevamente para observar un corto video sobre el café en Veracruz. Por último, vimos una máquina utilizada para tostar café y pudimos degustar un ligero licor de café.

¿Qué aprendí?

Aprendí que el café es originario de Etiopía, así como una pequeña leyenda sobre su descubrimiento. También la guía nos dijo que existen dos clases de plantas de café: la especie robusta y la especie arábica, siendo la segunda de mayor calidad y la más cultivada en México.

Aprendí que México ocupa el 6° lugar en Producción de Café, mientras que Brasil ocupa el 1°. Esta diferencia se deriva en que la mayor parte de la producción de Brasil es de plantas robustas, las cuales tienen como cualidad que no necesitan sombra, se pueden sembrar más cantidad de plantas en una hectárea y producen más frutos de café. Otro punto importante es que su recolección es totalmente mecanizada.

Al contrario, en México la producción se basa principalmente en las plantas arábicas, las cuales necesitan estar entre árboles que les aporten sombra, por lo tanto caben menos plantas en una hectárea y producen menos frutos. La ventaja de ello es que el café de México es de mejor calidad, ocupando en 4° sitio a nivel mundial en este rubro.

La primera etapa del café es la recolección, en México este es totalmente a mano. Para garantizar una mejor calidad, sólo se deben cortar los frutos cuando ya están rojos, en esta etapa el café es llamado cereza.

Después se procede a despulparla, mediante unas máquinas que lo lavan y dejan el grano amarillo o pergamino, este grano se pone a secar al sol y se almacena durante varios meses. Un dato importante es que cuando el café se almacena, se deben tomar algunas precauciones respecto al ambiente que le rodea, ya que absorbe la humedad y los olores con facilidad.

Luego se le quita la cascarilla y se separa por su forma, surgiendo en ese momento el café de calidad gourmet, nacional y de exportación; quedando el grano verde.

Por último pasa a la máquina tostadora, cabe señalar que debe ser un tostado medio, ya que de ser ligero el café tendría un sabor muy ácido a la tasa y de pasarse tendría un sabor muy amargo.

También aprendí que el café tiene muchas propiedades favorables para el organismo y que su consumo para nada tiene consecuencias dañinas, siempre y cuando sea un café de calidad, de preferencia sin azúcar y su consumo sea moderado.

Y que, en comparación con otros países, los mexicanos no tenemos una adecuada cultura del café y el consumo per cápita es muy bajo.

¿Cómo me sentí?

Desde el momento en que ingresamos, se puede percibir el delicioso aroma a café, lo que me dio una sensación de bienestar y relajación.

Me sentí muy contenta de haber aprendido varias cosas sobre el proceso del café, en cierta parte orgullosa de la calidad del café en México, pero por otra parte un poco decepcionada por la poca cultura del café que tenemos, lo que me inspiró para adquirir ese hábito.

Cuando bebí el café, primero lo sentí muy amargo, pues como muchos, no estaba acostumbrada a tomarlo sin azúcar; pero luego de unos sorbos, empecé a percibir su sabor de una manera más delicada.

También, me sentí muy agradecida con mi profesor por darnos la oportunidad de vivir esa experiencia y con mis compañeras que hicieron posible el viaje. La convivencia entre nosotros fue muy buena y me agradó mucho.

Ruiz Guillén Gabriela

Qué vi?

El día 25 de marzo fuimos de visita al museo el “café-tal” para hacer un recorrido acerca de lo que es el café y pude observar que es un lugar en el cual hay muchos árboles y plantas de café también pude ver en el recorrido un poco su historia en diferentes imágenes así como aparatos y maquinaria que se utilizaron en años anteriores para elaborar café. También vimos la maquinaria reciente y algunos productos elaborados a base de café y sobre todo nos dieron a probar el café

Qué sentí?

Bueno sentí emoción y a la vez interés por saber que hay más allá de una taza de café el saber cómo era su elaboración y su cosecha también. A la hora de la degustación sentí curiosidad ya que no sabía que sabor podría tener o si me iba a gustar el café ya que ellos no los dieron el café al natural es decir sin leche sin azúcar solo expreso

Qué aprendí?

Durante este recorrido y la explicación que nos dieron pude aprender que hay más allá de una taza de un café que hay muchos meses de preparación y muchos procesos para elaborar un simple kilo de café, los diferentes tipos de café y los parámetros físicos que requieren las plantas y las cosechas para hacer un buen café.

Moya Pacheco Ángel

Qué vi?

El día 25 de marzo fuimos a Coatepec al cafetal **EL CAFÉ-TAL APAN**. Observamos las plantas de café, las maquinas antiguas y las actuales con las cuales se procesa el café, nos dimos cuenta de los diferentes tipos de café del mundo, nos dieron una degustación de licor de café y del café mismo de la zona.

Que aprendí?

Aprendí de la procedencia del café que viene de la península arábiga después paso a Egipto y así se fue regando por diferentes partes del mundo, me di cuenta sobre los beneficios del café como medicina y aparte que es muy rico, además de su elaboración y cosecha.

Que sentí?

Sentí mucho interés pues estaba aprendiendo algo que desconocía, y que no sabía todo lo bueno que hay detrás de una taza de café.

Me gusto mucho la visita al museo ya que probé el café de diferentes maneras el café como tal y en licor.

Torres Ramírez Carlos David

¿Qué vi?

Llegamos al museo café alrededor de las 9:30 de la mañana. Donde fuimos recibidos con amabilidad con un trato de la mejor calidad, cada uno de los alumnos que decidimos asistir a este viaje escolar cubrimos una cuota de 30 pesos para acceder a las instalaciones.

En primer lugar llegamos al área de preservación del café, un lugar donde estos se guardan en costales y se dejan reposar por un periodo de 6 meses y se acomodan de la mejor manera posible. Una de las personas encargadas del museo comenzó a platicarnos acerca del laborioso proceso que hay detrás de una buena taza de café, describiendo paso a paso como se desarrolla este maravilloso fruto. Ella nos explico acerca de los países que tienen una mayor producción de café y de los de mejor calidad, también hablo acerca de que Brasil es el numero uno en producción mas no el de mejor sabor. Y México se encuentra entre los primeros 8 y produce un café de muy buena calidad.

Enseguida nuestra guía nos llevo al área en donde en la antigüedad las mujeres se encargaban de moler el café en unos enormes contenedores y un instrumento en forma de palo, y a la vez nos mostro uno de los métodos mas eficientes para la filtración de los granos para limpiarlos de la suciedad. Instantes después la guía ofreció a todo el estudiantado y al profesor 2 distintas tazas de café para que probaran como es la taza perfecta y la forma de saborearla. Dichas tazas eran el expreso y el expreso cortado con un poco de leche.

Para finalizar nos mostraron un documental acerca de lo que hay detrás de una gran taza de café y nos dieron un recorrido por las antigüedades de la forma en que nuestros antepasados trabajaron este fruto.

¿Qué aprendí?

Durante este viaje aprendí muchas cosas. Una de ellas es la forma en que debe ser elaborada una taza de café y a una temperatura de 92^o centígrados y que dependiendo la forma de prepararse influye mucho en el sabor que obtendrá nuestra taza.

Otro conocimiento que adquirí es que en México se produce muy buen café solo que un bajo porcentaje de la población no esta acostumbrada a beber café de la manera correcta y que se ha dejado influencia por variaciones de café que solamente perjudican nuestra salud.

La taza de café bien elaborada es una bebida de buen sabor que puede ayudar al organismo de los individuos y que en personas demasiado imperativas tiene un efecto tranquilizador el cual calma a este.

Y por ultimo aprendí que es necesario mínimo como 3 tazas de café y mirar un poco más la cultura de los países europeos y que las tazas no deben contener azúcar.

¿Cómo me sentí?

Me sentí muy bien al mi parecer fue un viaje del cual en lo personal siento que todos aprendimos algo nuevo y es salir un poco de lo cotidiano para volvernos un poco mas culto.

Este viaje estuvo muy bien organizado y fue una selección acertada. El museo del café es un lugar sencillo pero la historia que hay detrás de todo esto es impresionante.

Es una experiencia de alto nivel de re creatividad y con un gran índice de aprendizaje.

VÀZQUEZ JACOBO CARLOS AUGUSTO

¿Qué vi?

Un ambiente impregnado de aroma y de recuerdos. Inicia en un "claro" en una típica finca cafetalera sombreada por majestuosos árboles de jinicuil y chalahuite en donde mis compañeros y yo disfrutamos de la naturaleza y de una breve historia acerca del café. La bienvenida la da una vieja despulpadora de cadena y discos que funciona a la perfección, ilustrando fielmente el proceso de un beneficio húmedo. Al entrar a la primera sala, nosotros fuimos agasajados con una taza de un delicioso café preparado en el momento, lo disgustamos con una deliciosa galletita, el recorrido duro aproximadamente 45 min.

¿Qué aprendí?

En el cafetal al que fuimos mis compañeros y yo aprendimos entre otras cosas la historia del café, los mitos, las realidades, como llegó a esta región y como se ha integrado a la vida de las familias veracruzanas.

¿Cómo me sentí?

De maravilla este viaje me sirvió de mucho ya que observamos el proceso de producción del café, su historia, y el proceso por el que pasa, además fue una convivencia muy bonita ya que asistí con mis compañeros lo cual fue una experiencia increíble.

Covarrubias Gómez Ilse Zulema

¿Que vi?

vi el color del café que son de diferentes tonos, su forma de producción al igual que la historia del café y el modo antiguo por el cual producían el café, la separación del café, como lo seleccionan el café.

¿Qué aprendí?

Que el principal productor de café es Brasil y que México es el sexto productor a nivel mundial y el cuarto en calidad como también aprendí que hay dos tipos de árbol de café las arábicas que llegan a medir hasta 1.30m y las robustas que llegan a medir 1.80m. Las arábicas tienen 1.5% de cafeína mientras que las robustas tienen 3% esto quiere decir que entre menos cafeína tengan es mejor la calidad del café

¿Cómo me sentí?

Me sentí muy bien al adquirir nuevos conocimientos sobre lo que hay tras una buena taza de café

SANTOS NAVARRETE IRMA ALEJANDRA

¿Qué vi?

Al comenzar el recorrido por el museo del café del cafetal vi una gran cantidad de vegetación en armonía con el proceso industrial de la producción del café para beber, porque al entrar me di cuenta que cada parte del café es utilizado de manera ecológica, como la cascara que suelta el café al tostarlo, utilizado para adornar la entrada del museo del café.

Además de esto se preocupan por hacer conciencia sobre el cuidado y la precaución que debemos tener al tirar la basura y nos muestran la forma correcta de hacerlo, todo esto casi a la entrada del lugar.

Vi también el orgullo que tienen los trabajadores por el café que se produce y la calidad de este.

Vimos las maquinas antiguas que se utilizaban en un inicio, así como las que sustituyeron estas para realizar un proceso más rápido y menos pesado, hasta llegar a las maquinas modernas y actualizadas que se tienen ahora.

Observe el café en sus diferentes etapas, desde el fruto que es de un color verde, luego pasa a ser rojo o amarillo depende la maduración, la semilla que queda amarilla después de ser expuesta al sol para posteriormente ser tostada y terminar de un color café.

De igual forma vimos una representación de una mesa con instrumentos que utiliza un catador para elegir los cultivos que serán utilizados para su posterior exportación. Por último vimos un video que mostraba el fruto en armonía con la gente, para posteriormente pasar a la tienda donde vimos diversos derivados del café como jabones, bombones o pulseras.

¿Qué aprendí?

Aprendí el origen etíope del café, que con el tiempo de diversas maneras fue llevado a todas partes del mundo.

Hay dos tipos de planta productora de café, la robusta y la arábica.

La robusta es la planta utilizada en los países con mayor producción de café en el mundo, esta se da en mayor cantidad, crece de buenas proporciones y por sus características se da a la intemperie y no necesita mayor cuidado, sin embargo por esto es un café de menor calidad por su sabor terroso.

La planta arábica a diferencia de la robusta es la que se produce en mayor proporción en México con casi un ochenta por ciento y produce por mucho menos cantidad de café, además de que para mantener a la planta es necesario que tengan sombra por lo que se debe tener arboles muy grandes que proporcionen sombra, además de que son de estatura baja, sin embargo el sabor para algunos gustos es mejor.

Aprendimos que un buen café debe tener un olor similar al chocolate y que el color oscuro como se piensa no es símbolo de ser un buen café.

La forma correcta y preferible de tomar café es sin azúcar, porque así no pierde sus propiedades.

Tomar el primer trago de café va resultar amargo, el segundo va a ser menos amargo, para que así el tercer trago sea casi imperceptible.

Hablando de las propiedades del café, este favorece la digestión y es diurético.

Además aprendimos que para lograr la exportación del café la empresa extranjera que compra traerá su propio catador, el cual sigue un proceso en el que se pondrá

una muestra que el haya elegido al azar de cada una de las cosechas en tazones de porcelana y cucharas de plata. Se utiliza la porcelana y la plata por que estas no guardan olores ni sabores que pueden resultar perjudiciales para la decisión.

Después de probar cada muestra se separa aquella o aquellas que no contengan las características que se desea y este café sobrante será utilizado exclusivamente para venta nacional y no se podrá exportar.

Aprendí que el café pasa de ser un fruto, luego la cascara se separa para dar paso a la semilla, esta se deja secar al sol para obtener un color amarillento que posteriormente se tostara y se eliminara la capa amarilla que tenía para después separar por forma o por estar roto e incluso no haber separado la cascara, para finalizar con el guardado del café en costales por un tiempo determinado.

¿Qué sentí?

Sentí curiosidad al comenzar por conocer el proceso del café que tomamos a diario y no nos damos cuenta de la serie de pasos que se siguen antes de llegar a la mesa.

De igual forma sentí deseo de probar el café tan mencionado y de aprender a educar mi paladar para tomar café de manera adecuada y de conocer los beneficios que me proporciona tomarlo.

Por último me sentí contenta y satisfecha de conocer un lugar que además de ser bonito fue interesante y educativo.



SANCHEZ HEREDIA SOFIA

Qué vi?

El día viernes 25 de marzo del año en curso realizamos un viaje a una empresa cafetalera en la ciudad de Coatepec, desde que salimos de Veracruz, fue algo nuevo, ya que no es cotidiano ver nuevas cosas , paisajes y tener nuevos conocimientos, el traslado fue muy divertido y lleno de emociones, al llegar descubrimos un lugar muy ecológico en el cual se puede interactuar con la naturaleza de una forma dinámica y extrovertida, desde que ingresamos a esta empresa-museo percibimos el aroma del café, así como la planta que lo produce y los cautivantes espacios con los que cuenta esta gran empresa. Observe de manera cercana la planta del café, me di cuenta de que esta planta crece a la sombra de árboles grandes para su benéfico desarrollo, una persona encargada de guiarnos

por toda la empresa nos explicó de manera muy explícita el procedimiento que sigue el café para hacerlo producto, desde la forma de sembrarlo, hasta la forma de preparación que más nos conviene. Nos dio una pequeña cátedra del café y también nos dio café expresso cortado para degustar el verdadero sabor del café. Nos guio por toda la empresa y por las maquinas encargadas del trabajo para elaborar el café. Al concluir el recorrido pasamos a una tienda de la misma empresa donde logramos ver los distintos productos elaborados a partir del café, después de eso salimos para continuar con nuestro recorrido lleno de aventuras y nuevas experiencias.

Qué aprendí?

Aprendí la historia del café, de donde es originario, el uso que se le daba primitivamente, la forma en que traspaso fronteras para llegar a todo el mundo, los tipos de plantas cafetaleras, los cambios evolutivos que han sufrido los procedimientos de producción del café, los beneficios que se obtienen al tomar café y los principales mitos y realidades acerca de este producto.

Aprendí que los principales productores del café mundialmente son: Brasil, Vietnam, Colombia, India y México. Y los principales consumidores son: Estados Unidos, Alemania, Francia, Japón e Italia.

Cómo me sentí?

Me sentí muy a gusto de tener nuevas experiencias y salir un poco de lo cotidiano, además aprendí nuevas cosas y salimos de lo rutinario, nos relacionamos socialmente con nuevas personas y eso me hizo sentir muy conforme con todo lo que hicimos, desde la planeación sentí mucha emoción de realizar un viaje con gente nueva, y ojala no sea el único....

Navarrete Mirón Issac

¿Qué vi?

Cuando entramos al café-tal nos dirigieron a una zona donde nos dieron una plática acerca de los orígenes del café. Después de esto nos obsequiaron un expreso acompañado de un aperitivo. El grupo se dividió en dos partes para darnos un tour mostrándonos las maquinas que se utilizaban para llevar a cabo el procedimiento del café y llegar al producto final, así como las distintas variedades de café que se han ido produciendo a lo largo de las épocas.

Al finalizar el tour visitamos una pequeña tienda que se encuentra adentro de la empresa donde vendían producciones de café (chocolates, dulces, accesorios de café, entre otros).

¿Qué aprendí?

Aprendí cual es el procedimiento que se lleva a cabo para hacer la producción del café así como las variedades de café que existen en el mundo.

¿Cómo me sentí?

Al llegar a la empresa sentí curiosidad por conocer como se hace el café pero en el trascurso del tour mis dudas se fueron aclarando. Cuando probé el expreso lo sentí muy amargo pues mi paladar no estaba acostumbrado a tomar café sin azúcar.

Flores Ruano María del Carmen