JORNADA

Café y SALUD

JUEVES

17 JULIO



Gobierno de Canarias
Consejería de Sanidad

Servicio Canario de Salud

AYUNTAMIENTO DE AGÜIMES

Jornadas de Salud Comunitaria de Agüimes

Emicela

I.E.S. VILLA DE AGÜIMES

ImaGine

moorea Cocina taller

Quesos Los Corralillos

Origen, Historia y Comercio del Café







¿QUE ES EL CAFE ESPRESSO ?

Se entiende por café expreso, el conseguido a partir de la extracción de las substancias de éste, por medios “FISICO- MECANICOS”.
(Máquina de café. Equipo a Presión)

De ello, se deduce que la calidad final de esta bebida, viene determinada por:
a) .- Procedencia del café; (tipo, tueste y envasado)
b) .- Proceso de molturación. (Molino de café)
d) .- Obtención de la bebida. (Máquina de café)
c) .- Características del agua. (Descalificadora)

QUIMICA DEL CAFE (EN GENERAL)

La composición química del café, por ser este un producto agrícola, varía según su procedencia, es decir: la latitud y tipo del terreno, clima a que es sometido el cultivo, tratamiento de la planta, etc.
Por ello se puede afirmar que no hay dos café iguales.
La cafeína (C8 H10O0N4), es uno de los componentes mas conocidos del café, fue descubierta en el año 1820. Se trata de un alcaloide, y se presenta en forma de cristales de color blanco.
Composición Química del café Verde (en general ???)
(En gramos por 100gr.)

Celulosa……..…34
Agua……..12
Materia Grasa…….…….,…10 a 13
Glucosa, dextrina y acido vegetal……,,,……..…15,5
Materias nitrogenadas neutras (legumina y caseína)…….……..10
Cafeína libre cristalizable……,……...0,8
Materias nitrogenadas……,……....3
Aceite volátil concreto insoluble en agua…….....,.....0,001
Esencia aromática suave soluble en agua……,,…….0,002
Minerales:
magnesio – ácidos fosfórico – sulfúrico – silícico – trazos de cloro),…….... 6,697

Origen del CAFE

Hay diversas leyendas respecto al descubrimiento del café, lo que si es cierto, es que se descubrió en “YEMEN” (Arabia).“CAFE”, viene del árabe “QAHWAH”, a través del turco “KAHVEH”, siendo en principio uno de los nombres dados al vino en Arabia.(Este vocablo significa “FUERZA” en árabe).

El café fue primero un alimento, luego un vino, más tarde lo usaron como medicina y finalmente, una bebida como la conocemos ahora. Su uso como bebida popular, se conoce desde hace setecientos años.

Al principio, las bayas maduras del café, los granos y las vainas eran estrujadas y moldeadas en ovillos junto con manteca y lo comían como alimento.

Esto sucedía alrededor del año 800 D.C.En África, del jugo fermentado de las cortezas y pulpa del grano maduro, hicieron una especie de vino aromático.Como medicina, se utilizó hirviendo los granos secos en agua.

Hoy se puede decir que el café, tomado en cantidades apropiadas**, (3 tazas diaria**, **250mg/cafeína?)** tiene cualidades tonificantes y medicinales, ya que, la cafeína ejerce una acción estimulante; aumenta la actividad cerebral, facilita la asociación de ideas, la expresión, el esfuerzo intelectual e impide la somnolencia.

Sobre el año 1200, se preparaba una bebida de las cáscaras secas hervidas en agua; luego se tostaron las cáscaras y hacia el año 1300,era costumbre tostar los granos secos y hervirlos enteros,para ser usado como alimento.

El molido en morteros fue un descubrimiento posterior.

Y el molinillo es cosa de nuestros días.

CAFE

Como se presenta y donde se encuentra el café

El café es la semilla del cafeto. Árbol intertropical que **exige infinidad de cuidados,** además de climas muy húmedos con mucha lluvia, con un **suelo drenado y de reacción ácida.**

El cafeto pertenece a la familia de las **"Rubiáceas", como la Gardenia y la Quina.**

El cafeto, es un árbol que puede alcanzar en estado salvaje **de 6 a 8 m. de altura.**

Si bien, en las plantaciones, **se poda adecuadamente** para que no sobrepase **los 2 m. facilitando así su recolección manual.**

El fruto del cafeto se asemeja a una cereza; sus hojas son de un color verde aterciopelado y la flor es blanca, con un suave olor a Jazmín.

El hueso está compuesto por dos granos o habas,uno de cara a otro.

Estos son los granos que conocemos con el nombre **de café y que**, en general, son de un color **verde pálido** antes de su tueste. **De hay el nombre "café verde".**

Se conocen **muchas especies distintas de café.** Si bien las más apreciadas, cultivadas y representativas son sin duda:

"COFFEA ARABICA".- De Centro y Sur América. Colombia- Brasil - Guatemala - Honduras - México - Nicaragua - Chile - Perú- Panamá – Cuba - Jamaica – Santo Domingo – Hawai y mas.
Estos café se destacan por el sabor suave, y por el contenido **medio/bajo** en **cafeína, de color claro y poco denso en taza) (cafeína entre 0,8-1,3 %)**

El 75% del consumo de café a nivel mundial que se usa es Arabiga.

"COFFEA CANEPHORA".- (ROBUSTA) Principalmente de la selva intertropical de **África- Asia - (Indonesia-Vietnam) – Brasil. (Sabor amargo, contenido alto de cafeína (hasta el 4%) y de color oscuro y denso).**

El 25% de su consumo a nivel mundial es Robusta.

"BRAZIL - LIBERIA".- Esta especie es importante por su gran producción. Sabor muy suave, bajo contenido de cafeína y color muy claro.Es un café de sabor neutro y propiedades no muy acentuadas. **No es un café "de calidad" mas bien de uso corriente. (Entra en el 75% de cafes suaves).**

DONDE SE CULTIVA

El café se cultivan en Toda la Franja Inter Tropical, o sea, América Latina hasta los Caribes y Hawái – Asia – Indonesia - India - Vietnam – África (Etiopía – Kenia – Congo y todo Sur África)

En Europa, siendo un clima ostil para su cultivo, por lo general NO SE CULTIVA, CON EXCEPCION DE AGAETE, SIENDO EL UNICO lugar donde se cultiva café EN EUROPA , el renombrado Café de Agaete.

Es un orgullo para Canarias poder decir que somos el único país europeo donde se cultiva café.

OBTENCION CAFE ESPRESSO

MAQUINA DE CAFÉ:

Para conseguir una perfecta preparación de la crema de café expreso, deben de concurrir unas condiciones determinadas durante todo el proceso.

A).- Infusión: Este proceso determina la disolución de las substancias del café en el agua. Se realiza a una temperatura entre uno 88º<92ºC.

B).- Erogación: Es la acción de arrastrar las substancias disueltas en la infusión, haciendo pasar por toda la masa de café, agua a una presión de 8<9 bar y uno <92ºC. de temperatura, y el tiempo de extracción para un "espresso" es de 25 segundos.

C).- Descarga: Se realiza después del proceso de erogación y sirve para despresionar el porta filtro y secado del marro de café. A mayor estabilidad en todos los parámetros, mejor y más homogénea la calidad final del café.

Las tazas con las que se va a servir el café, deben mantener una temperatura de 45º, ya que, de lo contrario, absorberían el calor de éste y el café daría la sensación de frío.

Resumen:
Una máquina de café expreso, debe de reunir las condiciones de temperatura del agua y presión del vapor, para permitir que la infusión y posterior erogación de café, sean óptimas.

Igualmente, las tazas tienen que estar a no menos de 45º.

Mantenimiento Máquina de Café

La cafetera necesita un mantenimiento ordinario “diario” y uno extraordinario por lo menos una vez al año,o cuando lo precise, como marcado por la ley, las fechas de dicho mantenimiento es responsabilidad del usuario/titular/propietario, y será ejecutado por técnicos profesionales adscritos en Industria.

PROCESO DE MOLTURACION

Molino de café.

La dispersión de las substancias grasas y aromáticas del café, se acentúa después del molido, por lo que conviene moler poca cantidad y utilizarla antes de 12h. si es posible. Debe cuidarse mucho el conseguir una apropiada molturación.

Ni muy gruesa, (café blando, poco apurado, espumoso y sin crema)

Ni demasiado fino. (café poco cremoso, frío y con perdida de aroma)

El calor precipita la evaporación y degradación de las substancias del café.

Por ello, ha de procurarse que el molido sea lo más adecuado posible a las características y tueste del café.

Cada tipo y tueste de café, requiere su grado de molido diferente, por lo tanto, su propio molino de café.

MOLIDO FINO: (Crema oscura con una mancha blanca)
a).- Café muy tostado.
b).- Fresas demasiado apretadas.
MOLIDO GRUESO: (Crema muy clara y poco consistente.)
a).- Café crudo.
b).- Fresas muy separadas.
MOLIDO DESIGUAL: (Crema poco consistente)
a).-Fresas mal alineadas.
b.- Fresas desgastadas por el uso.

CARACTERISTICAS DEL AGUA

EL DESCALCIFICADOR:

El agua para la preparación óptima de una crema de café expreso, debe tener unas características determinadas, (ser blanda). Para ello, debe de instalarse siempre antes de la máquina un “descalificadora” y realizar periódicamente la regeneración de éste.

El agua caliza, impide el filtrado de la misma a través de los posos del café, bajando el poder de absorción de las substancias de éste.

Se entiende por “dureza” del agua, la concentración de iones de Ca. Y Mg. En el agua.

CLASIFICACIONES DEL AGUA SEGÚN SU DUREZA:

Muy blandas.....Hasta 5º HF
Blandas.....Desde 6º Hasta 10º HF
Baja dureza.....Desde 11º Hasta 20º HF
Media dureza.....,,...Desde 21º Hasta 30º HF
Duras.....Desde 31º Hasta 40º HF
Muy duras.....Superior a 40º HF

[1º HF. = 10 mg. / litro de Ca. Co3 (Carbonato de calcio)]

MANTENIMIENTO DEL DESCALCIFICADOR:

Necesita un mantenimiento adecuado y acorde con la dureza del agua

Un grano que dio la vuelta al mundo

El relato de la **devoción de un hombre por un plantón de cafeto** ha sido descrito por el libro *All About Coffee* como **"el episodio más romántico en la historia de la propagación de la planta del café".**
Este pequeño árbol jugó un papel fundamental en el nacimiento de una industria que **en la actualidad mueve 70.000 millones de dólares al año**, cifra **superada únicamente por el petróleo** en lo que se refiere a exportaciones a escala mundial, **según la revista *Investigación y Ciencia*.**

LA ASOMBROSA historia del café arranca en las altiplanicies de Etiopía, el hogar de la planta silvestre que lo produce. Esta variedad, **llamada *Coffea arábica*,** genera **dos terceras partes de la producción mundial.**

Aunque se desconoce cuándo se **descubrieron las propiedades del grano tostado**, esta especie **ya se cultivaba en la península arábiga en el siglo XV** de nuestra era.
A pesar de que su **exportación estaba prohibida, los holandeses adquirieron árboles** o semillas fértiles en **el año 1616**. **Pronto establecieron cafetales en Ceilán (la actual Sri Lanka**) y en **Java** (hoy parte de **Indonesia**).

En 1706, los holandeses transportaron un plantón desde sus tierras en **Java** hasta **los jardines botánicos** de **Ámsterdam (Países Bajos**). El árbol creció, y **sus "descendientes"** viajaron en barco a las colonias holandesas en **Surinam y el Caribe.**

En 1714, el alcalde de Ámsterdam le regaló uno al rey Luis XIV de Francia, quien mandó plantarlo en un invernadero del Jardín Botánico de París.

Los franceses, deseosos de entrar en el comercio del café, **compraron semillas y esquejes que fueron transportados** a la **isla de Reunión**; pero aquellas **no germinaron** y, según los especialistas, **tan solo un árbol sobrevivió**.

En 1720 se sembraron 15.000 semillas de dicho árbol, logrando **finalmente establecer un cafetal**. Estos árboles se consideraban tan valiosos que **dañarlos se castigaba con la pena de muerte.**

Los franceses también querían establecer plantaciones en el Caribe, pero sus dos primeros intentos fracasaron.

El oficial de la **marina francesa Gabriel Mathieu de Clieux, quien estaba de permiso en París**, se encargó personalmente de llevar a su propiedad en **Martinica un ejemplar de cafeto en su viaje de regreso**.

En mayo de 1723 partió hacia la isla con un esqueje del árbol de París.

Para el viaje, De Clieux colocó su preciada planta en una caja hecha en parte de cristal para **que pudiera absorber la luz del sol y conservara el calor en los días nublados,** explica ***All About Coffee.***
Uno de los tripulantes, que quizás **envidiaba a De Clieux** y no quería que este disfrutara de la grandeza que le daría el éxito, **intentó arrebatarle la planta, pero no lo logró.**

Además de sobrevivir a este ataque, el plantón también sobrevivió a un encuentro con piratas tunecinos, a una violenta tempestad y a lo peor de todo: la escasez de agua que se produjo cuando el barco quedó inmóvil en la zona de calma ecuatorial. De Clieux escribió: **"El agua escaseaba de tal manera que durante más de un mes me vi obligado a compartir mi pequeña ración con la planta en la que había depositado todas mis esperanzas y que era la fuente de mi alegría".**

La abnegación de De Clieux se vio recompensada: su preciada posesión llegó a **Martinica** en buen estado **y medró en el clima tropical.** "**Partiendo únicamente de esta planta, Martinica proveyó semillas, de forma directa o indirecta, a todos los países de América** excepto **Brasil, la Guayana Francesa y Surinam**", afirma Gordon Wrigley en su libro *Coffee.*

Entretanto, Brasil y la Guayana Francesa también querían cafetos.

En **Surinam,** los holandeses aún poseían **"descendientes" del árbol de Ámsterdam,** pero los mantenían bajo estrecha vigilancia.

Sin embargo, **en 1722, la Guayana Francesa consiguió semillas de manos de un delincuente que se escapó a Surinam y robó algunas.**

A cambio de su botín, las autoridades acordaron concederle el indulto, y fue repatriado.

Los primeros intentos furtivos de Brasil para obtener semillas o semilleros fueron infructuosos. Entonces, **Surinam y la Guayana Francesa** se enzarzaron en una disputa fronteriza **y pidieron a Brasil que suministrara un mediador.**

Un oficial militar llamado Francisco de Melo Palheta fue enviado a la Guayana Francesa con instrucciones de zanjar la disputa *y* traer consigo algunos cafetos.

Las audiencias fueron un éxito, y el gobernador le preparó a Palheta un banquete de despedida. **En un gesto de gratitud hacia su invitado de honor, la mujer del gobernador le entregó un precioso ramo.**

Sin embargo, escondidas entre las flores se encontraban semillas viables y plantas de cafeto. Por lo tanto, puede decirse que la multimillonaria industria del café de Brasil nació en 1727 de un ramo de flores.

De este modo, el joven árbol que viajó desde **Java hasta Ámsterdam en 1706** y su retoño en París **produjeron las semillas** y los plantones necesarios para suplir a América Central y del Sur. "Por lo tanto, la base genética de la industria del café arábica es muy limitada", comenta Wrigley.

Actualmente, más de 25 millones de fincas familiares en unos 80 países cultivan alrededor de 15000 millones de cafetos, cuya producción termina en los 2.250 millones de tazas de café que se consumen a diario en el mundo.

Por irónico que parezca, ahora el problema es la sobreproducción, a lo que se **suman los intereses políticos y económicos, el proteccionismo y los poderosos carteles** que controlan su precio en el mercado.

Todo esto ha dejado en la pobreza o ha reducido a una absoluta indigencia a los cultivadores de muchos países. Esta situación parece increíble, sobre todo cuando pensamos en que hace casi trescientos años, De Clieux tuvo que compartir su preciada ración de agua con un pequeño árbol de café.

SE "BAUTIZA" EL BREBAJE

Cuando en el siglo XVII llegó por primera vez el café a Europa, algunos sacerdotes católicos lo llamaron una amarga invención de Satanás, pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo.

Sin embargo, según el libro *Coffee,* se dice que el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado. Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje, haciéndolo así aceptable para los católicos.

CRONOLOGIA HISTORICA DEL CAFÉ

1. **Siglo XV Se cultiva la variedad arábica en la península Arábiga (Etiopía)**
2. **1616-Los holandeses adquieren cafetos o semillas fértiles**
3. **1699-Los holandeses llevan plantones a Java y otras islas de las Indias** orientales
4. **Siglo XVIII Se cultiva el café en Centroamérica y el Caribe**
5. **1718 Los franceses llevan el café a la isla de Reunión**
6. **1723 G. M. de Clieux transporta un cafeto desde Francia hasta Martinica**
7. **Siglo XIX Se cultiva el café en Hawái**

Fuente: el libro "Uncommon Grounds"

Durante su travesía hacia Martinica, Gabriel Mathieu de Clieux comparte su agua potable con un cafeto (1723)

Mapa: © 1996 Visual Language; De Clieux: Tea Coffee Tarde Jornal

COMERCIALIZACION DEL CAFÉ ESPAÑA

Evolución histórica:

El año 1980 marca un antes y un después en la comercialización del café en España:

Hasta 1980:

El comercio del café estaba intervenido por la **CAT (Comisaría de Abastecimientos y Transportes).**

Este organismo fijaba los cupos de café a cada tostador, así como las calidades, los precios de compra y los precios de venta.

Estaba prohibida la venta de café molido envasado y las mezclas de natural con torrefacto.

La comercialización se distribuía **por zonas geográficas**, abastecidas por **tostadores locales**.

Los envases **aún no reunían las cualidades actuales** y **no protegían al café** de factores tales como la humedad, el aire o la luz, lo que impedía una cadena larga de distribución sin que la calidad del café se viera deteriorada.

Todo ello hacía que el mercado del café estuviera muy segmentado y que los tostadores tuvieran poca capacidad de crecimiento.

A partir de 1980:

Se liberaliza la comercialización del café. Se autoriza la venta del café molido envasado y se desarrollan las nuevas tecnologías que permiten el envasado al vacío, con la posibilidad de distribución a nivel nacional.

Referencias al consumo:
Actualmente el consumo per-cápita de café en España (2012) alcanza los 3.9 Kg año (términos de café verde), frente a **Finlandia, Noruega, donde se consumen 9.8 Kg año** o más, y Japón con un consumo de **2,5 Kg. (Calidad Arabiga)**

En el caso español, nuestro consumo equivale a **24.140 millones de tazas al año (2012)** o lo que es lo mismo, **599 tazas por habitante al año. (2xDia?)**

De las 170.000 toneladas de café verde consumidas en España, **el 58% corresponde al hogar** mientras que el **42% a hostelería**, es decir a los aproximadamente **300.000 establecimientos hosteleros** que sirven café.

COMERCIALIZACION DEL CAFÉ ESPAÑA

Dentro del **ámbito del hogar** la mayor parte de los consumidores optan por el **café molido y café soluble**, mientras que en **hostelería predomina el consumo de café en grano.**

Respecto a los **tipos de café** que más se consumen en hogar, destaca con un **45% el de mezcla** (natural más torrefacto), seguido del **natural** con un **32%.(En Aumento)**

En cuanto al torrefacto, se trata de **un café de larga tradición** tanto en **España como en Portugal**, sin embargo el volumen de ventas no resulta demasiado representativo.

Por el contrario el **café descafeinado incrementa día a día su demanda (15%).**

En referencia a los momentos de mayor consumo de café, en el hogar destacan el desayuno y comidas, mientras que fuera del hogar predomina el café de media mañana, seguido por el de media tarde.

La forma de **consumo preferida es sin lugar a dudas con leche**, modalidad preferida por un **56% de la población** y especialmente cuando se toma en el hogar**. En hostelería, el 75% de los consumidores se decanta por el café exprés.**

Englobado dentro de la hostelería, debe recibir **especial mención el Vending.**

Un sistema de distribución automática de café, generalmente utilizado en empresas, organismos oficiales, centros de enseñanza y centros sanitarios.

Actualmente se encuentran operativas unas **80.000 máquinas automáticas** a través de las cuales se sirven **7.000 toneladas de café, lo cual representa un 12% de la hostelería.**

PROGRAMA

NECESARIA INSCRIPCIÓN
PLAZAS LIMITADAS

De 9:30 a 11:30

El buen hacer del Café

por **Arquímedes Ruíz Bordón.** (Maestro barista)
Lugar: EMICELA

De 12:00 a 13:00

Charla Café y Salud

por **Pedro Martín Pérez.**
(Médico de Familia y Comunitaria de C.S Cruce de Arinaga)
Lugar: EMICELA

De 13:00 a 14:00

Inicio a la cata del Café

por **Alfonso Pérez.** (Maestro tostador)
Lugar: EMICELA

De 12:00 a 14:00

Cocinando con Café

por **Joaquín Espejo.** (Chef-Owner del Restaurante Moorea)
Lugar: IES Villa de Agüimes.

De 16:00 a 17:00

Inicio a la cata del Café

por **Alfonso Pérez.** (Maestro tostador)
Lugar: EMICELA

De 17:00 a 18:00

Origen e historia del café

por **Giovanni Marongiu.** (Perito técnico y Agente Comercial Titulado)
Lugar: EMICELA