

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Sabor a Rememoranzas: Inclusión del café en la cocina mexicana

**Diego Alexander Pilca Sanunga
Byron Stalin Paredes Suárez**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciatura en Gastronomía

Quito, 28 de noviembre de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Sabor a memoranzas: Inclusión del café en la cocina mexicana

**Diego Alexander Pilca Sanunga
Byron Stalin Paredes Suárez**

Nombre del profesor, Título académico

Mario Jiménez, Chef Ejecutivo

Quito, 28 de noviembre de 2021

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de Propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos:	Diego Alexander Pilca Sanunga
Código:	00202842
Cédula de identidad:	172252133-1
Lugar y fecha:	Quito, 28 de noviembre de 2021

Nombres y apellidos:	Byron Stalin Paredes Suárez
Código:	00203856
Cédula de identidad:	1719939686
Lugar y fecha:	Quito, 28 de noviembre de 2021

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

En el mundo se tiene un gran comercio y consumo de lo que es la gastronomía mexicana y de igual manera del café, siendo estos dos temas por separado muy reconocidos por su trayectoria y por la variada que se tiene se trata de observar las características que se tiene por separado para de esta manera conocer como se puede generar un match entre estos dos temas para así elaborar un mestizaje entre ambas ya que al combinarlas se está buscando tener un producto final que sea del agrado de la gente.

Es por eso por lo que, mediante la unión de la gastronomía mexicana y el café ecuatoriano, se trata de dar un realce y resaltar los sabores y aromas que se llega a tener en los granos de café ecuatorianos que se generó un interés más amplio en nuestro café y para lograr esto se tratara de unificar sus características con los platos mexicanos tratando de conocer un poco el origen de sus platos típicos para saber en que diferentes platos se puede hacer esta unión.

Palabras clave: Match, mestizaje, gastronomía, unificar, mexicana, ecuatoriano.

ABSTRACT

In the world there is a great commerce and consumption of Mexican gastronomy and also of coffee, being these two themes separately very recognized for their trajectory and for the variety that they have, we try to observe the characteristics that they have separately in order to know how to generate a match between these two themes in order to elaborate a crossbreeding between both, since by combining them we are looking to have a final product that is to the liking of the people.

That is why, through the union of Mexican gastronomy and Ecuadorian coffee, we try to enhance and highlight the flavors and aromas that Ecuadorian coffee beans must generate a wider interest in our coffee and to achieve this we will try to unify its characteristics with Mexican dishes trying to know a little about the origin of their typical dishes to know in which different dishes this union can be made.

Key words: Match, crossbreeding, gastronomy, unify, Mexican, Ecuadorian.

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	12
OBJETIVOS	13
Objetivo general	13
Objetivos específicos.....	13
MARCO TEÓRICO.....	14
Cocina de Autor	14
Sabores Mexicanos.....	16
Variedades del Maíz	17
Variedades del Chile.....	19
El Café.....	20
Tueste del Café.....	22
Tipos de Tueste	24
Café Tueste Claro.....	24
Café Tueste Medio	24
Café Tueste Medio-Oscuro	25
Café Tueste Oscuro	25
Plagas del Café (Cafeto).....	26
Broca del café. (Hypothenemus Hampei).....	26
Minador de la hoja. (Perileucoptera Coddeella)	26
Cochinillas. (Dysmicoccus Cryptus/ Geococcus Coffeae).....	27

Nemátodos.....	8
Enfermedades del Café (Cafeto)	27
Roya (Hemileia Vastatrix):.....	27
Mancha de hierro (Cercospora coffeicola)	28
Antracnosis (Colletotrichum Gloeosporioides)	28
Mal rosado (Conicium Salmonicolor)	28
Ojo de gallo (Mycena Citricolor)	28
Mal de talluelo (Rhizoctonia Solani).....	29
El café en Ecuador.....	29
CONCLUSIONES	30
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	31
ANEXO A: ÁRBOL DE LA FAMILIA DEL CAFÉ.....	34
ANEXO B: COSECHA DE CAFÉ EN ECUADOR.....	34
ANEXO C: BROCA DEL CAFÉ	35
ANEXO D: ROYA DEL CAFÉ	35
ANEXO E: ANTRACNOSIS DEL CAFÉ	36
ANEXO F: EXPORTACIÓN DE CAFÉ	36
ANEXO G: PRODUCCIÓN DE ROBUSTA Y ARÁBIGA	37
ANEXO H: REQUISICIÓN DE LA SEMANA	37
ANEXO I: INFORME DE VENTAS DE LA SEMANA	38
ANEXO J: RECETAS DEL MENÚ.....	39
ANEXO K: MENÚ EN MARCUS.....	39

ANEXO L: FOTOS DEL MENÚ.....	9 40
------------------------------	---------

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Árbol de la familia del café.....	34
---	----

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Cosecha de café en Ecuador	34
Ilustración 2 Broca del Café.....	35
Ilustración 3 Roya del café.....	35
Ilustración 4 Antracnosis del café.....	36
Ilustración 5 Exportación de café.....	36
Ilustración 6 Producción de robusta y arábica	37
Ilustración 7 Requisición	37
Ilustración 8 Informe de ventas.....	38
Ilustración 9 Receta estándar	39
Ilustración 10 Menú en Marcus	39
Ilustración 11 Sopes de pollito pibil	40
Ilustración 12 Pozole rojo	40
Ilustración 13 Tecla en salsa del viejo	41
Ilustración 14 Sabores del viejo	41

INTRODUCCIÓN

La gastronomía mexicana y el grano de café son alimentos que tienen una gran variabilidad para su consumo, son dos mundos muy amplios en los cuales las características que presentan cada uno dan la oportunidad de generar una inmensidad de combinaciones entre los sabores y olores que presentan. Según los datos presentados en Ekos Ranking, “El café es considerado el segundo producto en volumen físico más comercializado en el mundo” (2020). De esta manera se puede ver que el café es uno de los productos más cotizados y de preferencia de mucha gente por lo que se procede a conocer más datos sobre el mismo y como es la calidad del café ecuatoriano en este caso el café Franz Lauseker.

Además, según el artículo publicado en El siglo de Torreón nos indica que, “México ocupa el quinto lugar mundial por la variedad y calidad de su comida” internacional” (2002). La gastronomía que presenta México ha sido una de las más expandidas con el tiempo ya que presenta una gran variedad de platos y productos además de sus reconocidos sabores y productos como es el uso de variedad de chiles y demás. Son estas características las que hacen a esta cocina una de las más viables para llevar a cabo con éxito la combinación de los sabores y olores que presenta el grano de café ecuatoriano y de esta manera generar un mayor interés en el producto ecuatoriano.

Es en base a esto que se planea el dar como resultado una integración satisfactoria de ambos mundos como es la cocina mexicana y el café. Para llevar a cabo esto se planea conocer a fondo el café que se piensa utilizar en este momento para dar a conocer el valor del producto ecuatoriano.

OBJETIVOS

Objetivo general

El objetivo general que se ha planteado en el presente trabajo ha sido el resaltar los sabores mexicanos en base al sabor del café para poder conocer las características y sabores que se pueden hacer sobresalir con el aumento del aroma y sabor del café Franz Lauseker.

Objetivos específicos

Realizar una conexión de sabores en base a las características de los sabores mexicanos que se piensan usar junto el café Franz Lauseker.

MARCO TEÓRICO

Cocina de Autor

Nada empieza porque sí, incluso la cocina de autor tiene sus razones y significado. En este caso, no es una excepción. Es un tipo de cocina que a pesar de no tener una historia amplia debido a lo nueva que es, tiene un punto de partida muy claro. Es necesario conocer las raíces, dónde, cómo y por qué apareció. Es por esto por lo que se debe conocer a la cocina moderna y de igual forma la cocina fusión para comprender lo que se quiere lograr a través de este nuevo mundo culinario. Evidentemente, la cocina de autor ocupará un lugar importante en la historia de la cocina.

El concepto principal de la cocina de autor es el mostrar cocineros, chefs y gente no cocinera que diseñan estrategias únicas e innovadoras de cocina. Las ideas creativas son dadas basadas en un gusto tradicional pero innovador. La cocina de autor representa la madurez creativa en la cocina de diferentes regiones. Es cuando el chef o cocinero decide crear su propio estilo gastronómico y cambia sus gustos.

La cocina de autor es una mezcla de ideas, inquietudes y corrientes en donde la creatividad manda dando libre pensamiento a los cocineros. Los chefs elaboran propuestas innovadoras que rompen las barreras de la gastronomía llamada internacional y como resultado de la experimentación pueden obtener nuevas respuestas sensoriales y organolépticas dando libertad a la imaginación.

Con la cocina de autor, el chef es capaz de crear, expresar y servir su propio estilo. Es donde toma la esencia de los demás y se decide presentar a la manera que el chef desea. Se suele ofrecer menús degustación donde está marcado el sello del chef.

En la cocina creativa, todo el personal presenta al cliente menús representativos, pequeños folletos investigativos o apartados de investigación más amplios. El objetivo no

solo de la alta cocina, sino también de la cocina de autor es el gusto del chef por querer mostrar al cliente, “color, textura, forma, sabor, emplatado” con el objetivo de otorgar satisfacción que perdure.

Lo que representa a la cocina de autor es el uso de nuevos productos, técnicas, artesanías y dejando marcas innovadoras en el plato, sin embargo, algunas personas no les gusta el nombre del plato dado por el autor. En este caso es un hecho que los conceptos utilizados son de moda y no tradicionales. El uso de diversos productos en la cocina fusión representan la globalización y conocimiento del producto.

La cocina de autor implementó más principios representativos como fue el agregar platos de gran diámetro, para permitir que el emplatado tenga más importancia y la decoración de este sea inigualable. El emplatado puede ser tan creativo empezando por la higiene, salsas, utilización de flores comestibles, brotes, entre otros.

En la cocina de autor, existen varios términos gastronómicos, tales como platos fusión, cocina de vanguardia, cocina molecular, mismas que son tendencias con un mismo propósito. Usar ingredientes nuevos lo conocidos para de esta forma hacerlo combinar sabores, texturas y porciones. El chef debe tener mucho conocimiento sobre otras culturas y tendencias para que sus creaciones sean de un alto nivel mundial.

Quizás uno de los puntos más importantes a destacar es que la comida no es solo una necesidad, sino placer ya que así se podrá envolver todos los sentidos organolépticos por completo. El asistir a uno de estos establecimientos de cocina de autor, no es solo el degustar platos que no son preparados en casa. El objetivo de una cocina de autor es hacer sentir al comensal un ritual desde el momento en que llega al restaurante. Ningún detalle se deja al azar ya que todo momento es estudiado con anterioridad por el personal y el mismo chef de cocina.

Sabores Mexicanos

La cocina mexicana fue declarada en 2010 como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad dado por la UNESCO. Michoacán es la base de este reconocimiento y está en la lista “Cocina Tradicional Mexicana, cultura comunitaria, antepasados y paradigma Viva-Michoacán”

México es un país rico en cultura, y como parte de su gastronomía, tiene productos originales en su territorio. Ciertos productos para mencionar son los más famosos y sirven como embajadores y representantes del país en el mundo.

La historia de la gastronomía mexicana se remonta 10,000 años atrás, época en la que el maíz empezaba a ser domesticado, alimento que poco tiempo después iba a ser la base alimentaria de la cultura mesoamericana.

La importancia de las culturas mesoamericanas es tan grande debido a que fueron alimentadas principalmente de dos productos de la tierra. El chile y el maíz fueron la base de su dieta y poco a poco se fueron sumando otros productos de no menor importancia, los cuales se convirtieron en insumos variados de la cocina moderna. El cacao, nopal, aguacate, calabaza, entre otros fueron productos representativos de la diosa Chicomecóatl, nombre de la diosa mesoamericana de los alimentos.

Los alimentos mencionados anteriormente eran considerados divinizados y para complementar con su alimentación, pobladores en México, empezaron con la crianza de guajolotes, xoloitzcuintles y la caza de todo tipo de animal.

Es así como México aportó nuevos ingredientes al mapa mundial gourmet, así como lo hicieron varios otros países. Sin embargo, las regiones del centro sur del país conservan una gastronomía de forma primitiva, puesto que aún no se consume mucha carne como en otros estados del norte de México.

Entre los productos importados, el aporte del cerdo a la cocina mexicana pudo haber sido el más sobresaliente ya que se pudo aprovechar todas las partes del animal. Un ejemplo ha sido la manteca de cerdo, que por mucho tiempo ha sido la grasa preferida para cocinar alimentos en muchas regiones de México. Hoy en la actualidad, el cerdo es consumido en innumerables formas, entre la que se destaca las carnitas.

Variedades del Maíz

Una planta gramínea también conocida científicamente como ZEA MAYS, fue introducida desde Europa después de la invasión española a América durante el siglo XVI. Producto que poco a poco fue esparciéndose por toda América y esto contribuyó para que el maíz se convierta en el cereal más producido a nivel mundial, por encima del trigo y arroz. El maíz se encuentra compuesto por:

- Raíces.
- Hojas.
- Tallo.
- Florencia

Se dice que en América Latina existen alrededor de 220 tipos de maíz, de los cuales se dice 64 de ellos son de variedad mexicana únicamente y la mayoría nativos como tal. Entre los maíces más conocidos están:

- Maíz morado
- Maíz azul
- Maíz rojo
- Maíz negro
- Maíz duro blanco
- Maíz duro verde

- Maíz duro amarillo
- Maíz reventador
- Maíz baby
- Entre otros.

La cocina prehispánica disponía de pocas técnicas al momento de elaboraciones alimenticias. Sin embargo, la técnica que contribuyó con mucha importancia fue la nixtamalización del maíz, la cual aglutina los carbohidratos del maíz y los convierte en masa. Una técnica desconocida en el mundo excepto en México y países de centro américa. Por otro lado, existe la cocción a vapor, sea en la confección de tamal o en horno de tierras. Muchas preparaciones mexicanas tienen algún antecedente precolombino, por lo tanto, conservan su nombre en lenguas nativas, tales como por ejemplo el mole, atole, tesgüino papadzul, entre muchos alimentos más.

Los sabores mexicanos empezaron a darse a conocer después de la conquista de México, pues se fueron agregando nuevos ingredientes y diferentes tipos de carne animal de Europa. Los ingredientes mexicanos se hacían conocer poco a poco por su exquisita gastronomía y su influencia hizo que sus productos sean llevados a Europa. Las características de la cocina mexicana han dejado huella desde su independencia. Las generaciones en México han visto como existen productos introducidos tales como el café chino, pan chino, entre muchos más.

El movimiento gastronómico que se ha nominado como alta cocina mexicana desde finales del siglo XX, ha ocupado una importante parte de los ingredientes tradicionales de su cocina. Sin embargo, no se limita a la copia de recetas. El objetivo es nutrirse y recrear estas recetas para dar una nueva vitalidad creativa a la cocina dando así gustos a comensales en un contexto moderno.

Tradicionalmente, México es conocido por su diversidad culinaria proveniente en su mayoría del viejo continente. La fusión de todos los productos forma un mosaico de gustos para cualquier paladar. La cocina como parte de la cultura es dinámica, ya que cada generación puede aportar y contribuir con nuevas ideas para enriquecer la cocina con una excelente productividad y continuidad. México posee una diversidad de culturas y estas han sabido recolectar, seleccionar, domesticar, cultivar y transformar al alimento. Se debe tomar en cuenta que México posee más de 50 etnias, por lo tanto, existe una gran variedad de sabores tomando en cuenta ingredientes y cuidado de cultivos de cada etnia.

Variedades del Chile

El chile ha traspasado fronteras, ya sea cocido, crudo, a la parrilla, frito, en sopas, moles, rellenos e incluso en postres. Se ha convertido en la diferenciación de la cocina mundial con la mexicana. Además de sus características picantes, esta otorga vitaminas A y C. Siempre es recomendable consumir los pimientos frescos y crudos para aprovechar de mejor manera sus beneficios.

Entre la variedad de chiles los más conocidos están:

- Chile pasilla
- Chile serrano
- Chile jalapeño verde y rojo
- Chile poblano
- Chile árbol
- Chile chilaca
- Chile verde
- Habanero
- Chile manzano

- Chile guajillo
- Chile Caribe

La forma y textura de los chiles, así como también los colores brillantes entre verdes, rojos, naranjas y violetas. El chile es el ingrediente principal de adobos, moles y condimentos que componen a la cocina mexicana. Principalmente el chile es lo que da el sabor mexicano tan reconocido a nivel mundial. El chile aporta sabor, textura y color y sin duda alguna, los distintos sabores que da en cada uno de los platillos.

El Café

Desde hace más de dos siglos hasta la actualidad, el café se ha mantenido como una de las bebidas más populares en el mundo occidental, pues el grano del café, también conocido como “Cafeto” es considerado como un producto básico para la economía de ciertos países productores que, en ciertos casos, dependen de la exportación hacia países consumidores para así obtener divisas. Por tal motivo la importancia del grano de café hace que se involucren en su proceso:

- Caficultores
- Tostadores
- Baristas
- Comercializadores
- Cafeterías

El descubrimiento, esparcimiento y desarrollo del café es muy interesante, debido a que no se conoce a ciencia cierta cómo se descubrió, existe la leyenda de Kaldi.

Kaldi era un etíope que llevaba a pasear a sus cabras por las laderas de Kaffa, un día regresó a su casa y notó que faltaban ciertas cabras y regresó a buscarlas. Fue entonces que notó un comportamiento extraño en ellas y fue que vio esparcidas por el piso unos frutos

rojos masticados por sus cabras. Un fruto el cual crecía en todas partes, lo probó y efectivamente descubrió del asombroso efecto que causaban aquellos frutos en él.

El esparcimiento del café, podría decirse que comenzó en el puerto de Moca, ya que este sitio fue utilizado para trasladar las primeras semillas desde Etiopía hasta Yemen. Esta era una zona muy importante debido a que era el único sitio por donde las personas podían llegar a la Meca y era donde la gente realizaba trueques y venta de todo tipo de semillas, entre ellas, el café. Con el tiempo, una cantidad de matas de café fueron trasladadas a la Isla de Martinica y es allí donde el café se empieza a cultivar en mayor escala. El cultivo empieza a ser exportado hacia América del sur y desde entonces esta región es considerada una de las más importantes, pues hoy en día gracias a su exportación, los países de América del sur son considerados como los mejores y más importantes proveedores de café a nivel mundial.

La planta de café es un arbusto que puede llegar a medir de entre 8 a 10 metros en un estado salvaje y 2 a 3 metros en un estado de cultivo controlado. Las características físicas de la planta son:

Las flores: presentan 5 pétalos y una fragancia muy parecida al jazmín.

El fruto: llamadas cerezas. Cada cereza agrupa dos semillas, mismas que son utilizadas para el consumo humano.

Es importante saber que existen más de 125 especies de café identificadas hasta el momento, sin embargo, el ser humano consume las especies Arábica y Canephora. El consumo de estas especies es debido a la alta demanda del mercado y sus cualidades organolépticas correspondientes.

La especie “COFFEA ARÁBICA”, pues es cultivada a una altura de entre los 800 y 2000 metros de altura, comúnmente producida en América central, América del sur y algunos países africanos como Etiopía. La planta de café puede llegar a su máximo punto de producción al 6to año, llegando a dar 2.5kg por planta. Las características organolépticas de

la planta pueden variar dependiendo la altura, tipo de suelo y clima en donde fueron cultivados. Sin embargo, el café arábico otorga una característica común que es la acidez y puede ser más notoria a medida que se sube de altura al cultivo. El café arábico es conocido debido a sus cualidades aromáticas y moderado cuerpo, siendo así considerado un café muy agradable. Cabe recalcar que su cafeína es relativamente baja con un 0.7% a un 1.5%.

Por otro lado, la especie “COFFEA CANEPHORA” puede ser cultivada en altitudes menores a los 800 metros, su producción máxima llega a partir del 5to año. A diferencia de coffeea arábica, esta especie no requiere de tantos cuidados y su producción puede llegar a duplicar la de la arábica. Entre sus características organolépticas están: cuerpo pesado, baja acidez y amargura resaltada. El contenido de cafeína es de entre 3.5% a 5%.

Tueste del Café

El tueste del café fue muy rudimentario desde sus inicios, ya que se lo hacía en planchas, sartenes, entre otros hasta la llegada de las tostadoras esféricas o cilíndricas. Estos equipos botaban una excelente fragancia en los alrededores donde estaban ubicadas por lo que los pueblos estaban enamorados de su trabajo. Pero la pregunta que uno se hace es ¿Por qué se tuesta el café?

El café en verde, el cual viene del fruto una vez ya secado no es potable. Por eso el tueste debe realizarse para que se puedan desarrollar las características sensoriales dentro de la semilla. Características que se pueden apreciar a través de nuestros sentidos mediante el aroma y sabor. Durante el proceso del tueste, la calidad dependerá de la materia prima, parámetros de proceso, donde el pirólisis tiene una reacción que resulta en cambios físicos importantes en el café y formación de sustancias responsables de la misma, también conocidas como “cualidades sensoriales del café”.

Durante todo el proceso, el volumen del grano del café aumenta en un 100%, pierde de 12% a 20% de su peso u aproximadamente un 10% perderá de cafeína. Su contenido de grasa y ácido es aumentado ligeramente.

El tueste es la etapa de producción del café que en los últimos años ha ganado mucho debido al avance tecnológico donde se pueden tener mejores controles de procesos de tueste. Sin embargo, existen comunidades a diferencia del tueste industrial, lo realizan de manera artesanal como sartenes o tazones. El tostado a nivel industrial contiene varios sistemas que permiten un mejor desarrollo del café, tales procesos son:

- Fuego directo
- Aire caliente
- Convección
- Lecho fluidizado
- Gas

Cada uno de los procesos permiten completar la operación y así se logra estandarizar según preferencias del tostador o incluso preferencias del comprador.

La materia prima es indispensable para el buen desarrollo del café. Pues esta debe ser pasada por procesos de eliminación de impurezas y clasificación. El desarrollo del café no solo se puede realizar con sabores suficientemente diferenciados por expertos, sino también para el consumo en general. El tueste de café es muy comparable con la cocina, pues en ambas se depende de diferentes variables para obtener lo mejor de ciertos productos. Se puede utilizar la misma materia prima para obtener sabores y experiencias distintas. Estos pequeños detalles son lo que marcan una diferencia importante en sabor y aroma de un producto final.

Tipos de Tueste

El perfil del sabor final de un café depende en gran medida de los compuestos sensoriales que se encuentran en los granos de café y de cómo el tostador logra alcanzarlos y extraerlos de la mejor manera posible para la obtención de una experiencia de sabores equilibrada. Dependiendo de que tan tostado esté el café, este puede tener una intensidad o equilibrio diferente a otros.

La industria del café no tiene estándares específicos y es por esto que el tostador o empresa nombra diferente a un tipo de color del café tostado. Estas diferencias causan confusión en el mundo del tostado. Es por esto que, para un tostador, se puede definir como un tueste moderado y para otro puede ser un tueste más intenso. Por lo general, se puede dividir los tuestes de café de la siguiente manera.

Café Tueste Claro.

El tueste claro o ligero, tiene un proceso de caramelización que no tiene mucho impacto, es por eso por lo que este tueste va a conservar su sabor original en su mayoría. En los granos de café de alta calidad, se ayuda a obtener una mejor experiencia sensorial, debido a que el sabor del tostado no afecta al sabor original, sino que lo potencia. Sin embargo, si el café es de baja calidad y se lo tuesta como se mencionó anteriormente, el problema de la calidad se vuelve demasiado notorio y la amargura desprende una astringencia que no permite degustar de una buena taza de café.

Café Tueste Medio

El tueste medio provoca el aumento de la intensidad de aromas, dulzura y acidez. Si bien el tueste claro es el que manda en la acidez, en el tueste medio existe un equilibrio entre

la acidez, dulzura y amargura. Un tueste que aumenta la textura o cuerpo percibido en la boca, sin embargo, las notas del tueste no siempre son las más evidentes.

Como consecuencia de los sabores equilibrados de este tueste medio, se usan protocolos de catación de cafés de especialidad para determinar las diferentes cualidades sensoriales en sabores, aromas e intensidades.

Café Tueste Medio-Oscuro

Al ser aumentado el grado de tueste, se logra reducir la acidez y la complejidad del aroma. Sin embargo, el aroma tostado se vuelve más pronunciado y el cuerpo de la bebida en boca se vuelve más pesado. Esto se da debido a la caramelización ocurrida en el tueste, pues va a causar notas más amargas. Se suele acercar a perfiles de sabor achocolatado.

Café Tueste Oscuro

Suele ser un tueste que se lo confunde con café quemado, sin embargo, es un malentendido común que se hizo famoso en el pasado. Este tueste causa una reacción que potencia el sabor del café y aparece un amargor caramelizado, cubriendo así las características del sabor original. Un buen café de tueste oscuro puede mostrar notas a chocolate o cacao en grano. Por otro lado, un mal tueste oscuro puede ocasionar sabores a humo, amargor astringente, ceniza o a quemado.

Se debe tomar en cuenta que estos son las bases de los tuestes, pues, así como en especies de café, existen derivados de los tuestes que pueden causar diferentes sensaciones organolépticas. Todo esto depende del tipo de cultivo, altura, clima, suelo, cuidado, entre otros.

Además del color de los granos de café tostado, la forma en la que un tostador maneja la materia prima causa un gran impacto en el perfil de sabor final de un café durante el proceso completo. Al mismo tiempo, el gusto de un café varía de persona en persona, por lo

que un factor importante es percibir los diferentes compuestos de la bebida final. Sin embargo, entrenar las habilidades de degustación o cata de café no es sencillo. Es concentrarse diariamente en lo que se come o bebe para que el subconsciente vaya memorizando y aprendiendo de los sabores y aromas. El probar diferentes cafés de orígenes y variedades diferentes permite entrenar y diferenciar las diferentes notas y sensaciones gustativas.

Plagas del Café (Cafeto)

Generalmente, existen insectos que perjudican y debilitan los granos de café reduciéndoles densidad y características organolépticas en totalidad. Estos insectos inconscientemente pueden provocar una infección secundaria dada por hongos o microorganismo que se convierten en plagas. Sin embargo, la importancia de definir las plagas más recurrentes y peligrosas son las siguientes:

Broca del café. (*Hypothenemus Hampei*)

También conocida como broca del fruto de cafeto, considerada como la plaga más peligrosa en el ámbito económico del cultivo del café, ya que tiene la capacidad de reducir drásticamente cosechas y afectar seriamente las cualidades físicas del grano de café mismo que perjudicará la calidad de la bebida por la presencia de ochratoxinas en toda la planta incorporándose así en el fruto del café.

Minador de la hoja. (*Perileucoptera Coddeella*)

Son larvas de color perla, las cuales minan las hojas del cafeto. Las larvas recién eclosionadas son capaces de comer el tejido donde se alimentan entre la dermis de las hojas por cada lado. Son destrucciones fuertes pues las hojas van cayéndose tempranamente lo que afecta al crecimiento y desarrollo de la planta.

Cochinillas. (*Dysmicoccus Cryptus/ Geococcus Coffeae*)

Larvas que dejan su excremento en las hojas y este contiene una sustancia dulce que provoca la acumulación de hormigas en la misma, causando así entre el insecto y la larva una simbiosis. Existen dos tipos de cochinillas, las cuales son de la cabellera de la raíz y de la pivotante de la raíz.

Nemátodos.

Provocan que las raíces tomen un color amarillo y esto causa que el crecimiento se retarde, existen pérdidas de frutos e incluso puede haber pérdidas de las propias raíces, es decir, dejan de crecer y ciertas de ellas se separan y mueren. Existen dos tipos de nemátodos los cuales son los agalladores y los lesionadores, sin embargo, cada una son similares entre sí.

Enfermedades del Café (Cafeto)

La demanda de café de calidad ha ido aumentando con el pasar de los años, para que así se logre explotar y ejercer las características de aroma y sabor perfecto de un grano de café, mismos que deben provenir de plantas sanas. Por lo tanto, es importante detectar las enfermedades que afectan a los cafetos, que principalmente son causadas por hongos. Existen varias enfermedades para el cafeto, sin embargo, se mencionarán las más importantes y peligrosas.

Roya (*Hemileia Vastatrix*):

La presencia de esta enfermedad es reconocida por generar manchas redondas de color amarillo en la parte superior de las hojas y además existe una presencia de un polvo color naranja en la parte inferior de la misma. Ataques de la roya provocan que sea necesario

realizar podas intensas en los cafetales y esto puede ocasionar que la producción llegue a reducirse de entre el 20% al 40%.

Mancha de hierro (*Cercospora coffeicola*)

La presencia de esta enfermedad se da por un hongo que se encuentra esparcido en todas las regiones cafetaleras del mundo, provocando daños en los cafetales con poca sombra. Su daño inicia desde el vivero y los daños más graves van directamente al fruto, así como también las hojas del cafeto.

Antracnosis (*Colletotrichum Gloeosporioides*)

Es un hongo endémico del café que afecta al cultivo similarmente a la enfermedad conocida como roya. Afecta e infecta directamente plantas mal nutridas o plantas que sufren de algún estrés causado por distintos factores climáticos, manejo o plagas.

Mal rosado (*Conicium Salmonicolor*)

Enfermedad ocasionada por un hongo, esta recibe varios nombres tales como escama rosada del cafeto, moho rojizo de los tallos, entre otros. Esto es así debido a que causa serios perjuicios a la producción. Ocurre en cafetales con poco flujo de aire y cafetales con precipitación en ambientes fríos. La bacteria que inyecta el hongo inicia actividades parasitarias en los distintos tejidos de la planta provocando la muerte de esta con el pasar del tiempo.

Ojo de gallo (*Mycena Citricolor*)

Esta es una enfermedad causada por un hongo, en cual afecta las hojas y el fruto del café durante todo el proceso de desarrollo de la planta. Es una mancha hundida y circular que

puede variar de tamaño tomando en cuenta el color amarillo que va a provocar este hongo en la planta.

Mal de talluelo (Rhizoctonia Solani)

Es una enfermedad causada por distintos tipos de hongos. Estos provocan que el tallo se pudra y, por lo tanto, las hojas y frutos mueren poco a poco. Una enfermedad producida por la alta humedad, suelos contaminados y un mal drenaje del agua en lugares de cultivo.

El café en Ecuador

Aunque históricamente el café de Ecuador se producía para el consumo masivo o para exportación, hoy en la actualidad se ve una tendencia creciente en pequeñas fincas familiares de café donde realizan plantaciones orgánicas. Con un enfoque en específico que es mejorar la calidad del café cada vez más en lugar de la cantidad. El cultivo de café por parte de los ecuatorianos es una actividad de destacada importancia económica, social y ambiental. En el Ecuador, el café significa los ingresos para los cafetaleros, recolectores, transportistas y comercializadores, así como ingresos en divisas que ayudan a promover el desarrollo económico en áreas rurales en las zonas productoras. Por otro lado, el café juega un papel social muy importante en el Ecuador, el cual es directamente relacionado con la participación de diversas nacionalidades y etnias.

Ecuador produce tanto café arábigo como robusta. El arábigo se suele cultivar a altitudes entre los 1.000 y 1800 metros sobre el nivel del mar, pues las estribaciones subtropicales de la Sierra y la Costa, donde las condiciones ambientales son específicas permiten la producción de esta variedad. Por otro lado, el robusta se cultiva en las zonas del amazonas y costeras de igual forma, aunque es la variedad menos cultivada en el país.

Ecuador, al ser un país con un exquisito sistema ambiental, permite que se pueda cultivar incluso casi a nivel del mar. Esto ha provocado que el café sea uno de los principales cultivos

del país y en que aproximadamente están involucrados más de 50.000 productores, caficultores, entre otros que ocupan el sistema agroforestal de producción. Ecuador ha ido incrementando la demanda de café, haciendo así que los productores elaboren cafés especiales para así ser explotados en el mercado.

CONCLUSIONES

En la actualidad la expansión de los sabores mexicanos y del café es de gran proporción por lo que intentar generar interés en los productos ecuatorianos mediante el match de estas dos ramas llega a ser una gran idea y beneficia a todas las partes, esto debido a que los consumidores de estos nuevos platos llegan a disfrutar y conocer nuevos sabores que se han generado con éxito.

Por otro lado, también se llega a beneficiar a los cultivadores y gente que se encarga de la distribución de este producto porque mediante su inclusión en los platos se dio a conocer en un mayor rango de gente su producto. Es por esto por lo que el considerar mejorar su unión de sabores es una gran vía para todas las partes siendo además productos de gran calidad que generan un placer al ingerirlos.

En el resumen de ventas de la semana se especifica la cantidad de platos vendidos en la semana del 5 de octubre al 10 de octubre lo que nos muestra que hubo un balance entre los costos y ventas, además las reseñas de las personas a quienes se les atendió quienes brindaron comentarios positivos del menú. Por otro lado, se debe considerar los motivos internos o externos al restaurante MARCUS ya que en la semana de ventas en la ciudad hubo vacaciones por lo que hubo poca clientela en el restaurante, además, existió reservación del restaurante en donde se cerró al público desde la tarde para llevar a cabo la recepción y el menú que ya habían solicitado.

La particularidad que presentó nuestro menú es que en cada plato se tenía el sabor y los aromas del café ecuatoriano en estos sabores mexicanos. Se logró con éxito la mezcla de los dos sabores ya que se tuvo un menú con buenas críticas por parte de los clientes que lo probaron. Para este menú lo que se realizó principalmente fue una sal de café, aceite de café y masas hechas a partir del café Fran Lauseker, ingredientes con los que se sazona a cada uno de los platos excepto en el postre, donde el ingrediente principal y dominante fue sin, duda alguna, el café ya que se tuvo un helado a base de café.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Benítez, G. (s.f). *INECOL*. <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/ct-menu-item-25/ct-menu-item-27/17-ciencia-hoy/674-la-perdida-de-los-sabores-en-la-cocina-mexicana>
- CAFÉ*. (s.f.). CEFA. <https://cefaecuador.org/productos/cafe/>
- Castañón, A. (2010). *Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno*. México DF: Leiden.
- Cedicafé. (2018, Julio).
[https://www.anacafe.org/uploads/file/6ee2df43f9f84d03b2b7ba8d0d975d76/Boletin-Tecnico-CEDICAFE-2018-03_\(2\).pdf](https://www.anacafe.org/uploads/file/6ee2df43f9f84d03b2b7ba8d0d975d76/Boletin-Tecnico-CEDICAFE-2018-03_(2).pdf)
- Cenicafe. (2011, Julio). Minador de las hojas de cafeto.
<https://www.cenicafe.org/es/publications/avt04091.pdf>
- Centro de investigaciones. (2013, Enero). http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/roya_cafe/recomendaciones_tecnicas/publicaciones/guias_revistas/Brochure%20de%20la%20Roya%20del%20Cafe.pdf
- Ecured. (s.f.). https://www.ecured.cu/Mancha_de_hierro
- Los países que consumen más café en el mundo*. (2020). Ekos Negocios.
<https://www.ekosnegocios.com/articulo/los-paises-que-consumen-mas-cafe-en-el-mundo>
- Fernández, A. (1985). *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*. México DF. Panorama Editorial.
- García, C. (2002, Mayo). *CENICAFÉ*. El mal rosado del cafeto.
<https://www.cenicafe.org/es/publications/avt0299.pdf>

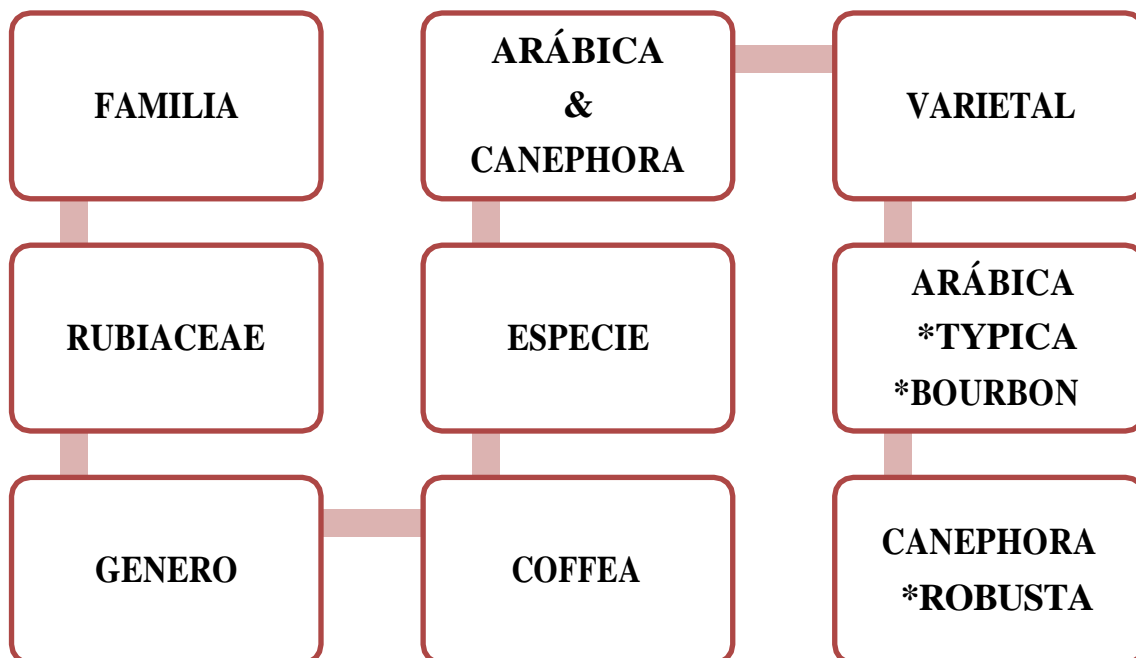
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Estado de México: RED TERCER MILENIO.
- Jiménez, A., Torres, P. (2015). *ECONOMIA 40*.
http://iies.faces.ula.ve/Revista/Articulos/Revista_40/Pdf/Rev40JimenezT.pdf
- Larrañaga, S. (s.f.). *Sabores de México* .
- Martínez, M. (2021). *México en mi cocina* . <https://www.mexicoenmicocina.com/chiles-frescos-mexicanos/>
- Mejía, L., et al. (2013). *Cocina y arte: La doble significación de la gastronomía*. Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Mesias, J. (2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos*. Tesis Licenciatura, Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad , Cuenca. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>
- México ocupa el quinto lugar mundial por variedad de comida*. (2007). El Siglo.
<https://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/10773.mexico-ocupa-el-quinto-lugar-mundial-por-variedad-de-comida.html>
- Molina, A. (2017). *Perfect Daily Grind* .<https://perfectdailygrind.com/es/2017/10/05/guia-de-tuestes-del-cafe-como-controlar-la-carga-de-energias/>
- Molina, A. (2019). *Perfect daily grind*. <https://perfectdailygrind.com/es/2019/01/25/guia-de-plagas-y-enfermedades-comunes-del-cafe/>
- Nolasco, M. (1985). *Café y sociedad en México*. México DF: Centro de Ecodesarrollo.
- Ovadía, D. (n.d.). *La cocina de Daniel Ovadía*. México D.F: PAXIA.
- Pérez, V. (2002). *Cocina creativa o de autor*. Barcelona: Paraninfo.
- Rita De Maeseneer, P. C. (2010). *Saberes y Sabores en México y el Caribe*. México DF.
- Rodríguez, I. (2018). *Ministerio de agricultura y ganadería*. Plagas de la raíz del café.
<http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/drocc-hoja-divulgativa18-2016.pdf>

- Santos, K. (2021). *Café de Ecuador*. <https://happygringo.com/es/blog/ecuador-coffee-many-sips-come/>
- Sarantes, D. (s.f.). Mal del Talluelo del Café. <http://www.funica.org.ni/docs/HV29-Mal-talluelo-cafe.pdf>
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos naturales . (s.f.). *Gobierno de México*.
<https://www.gob.mx/semarnat/es/articulos/las-64-variedades-de-chile-en-mexico?idiom=es>
- Senasa. (2017). *Ojo de gallo, una amenaza para el cultivo de café*.
<https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/ojo-de-gallo-una-amenaza-para-cultivo-de-de-cafe/>
- Tostado, T. (s.f.). *Sabora*. <https://cafesabora.com/es/tipos-de-tostado-c%C3%B3mo-influyen-en-tu-caf%C3%A9>
- Waller&bridge. (2014). *Sagarpa*.
<http://royacafe.lanref.org.mx/Documentos/FTNo42Colletotrichumkahawae.pdf>

ANEXOS:

ANEXO A: ÁRBOL DE LA FAMILIA DEL CAFÉ

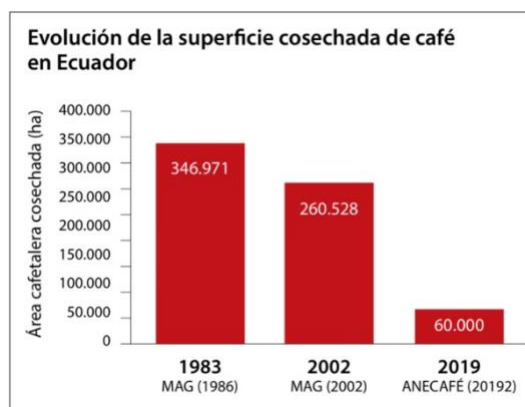
Tabla 1 Árbol de la familia del café



Fuente: Elaboración propia 1

ANEXO B: COSECHA DE CAFÉ EN ECUADOR

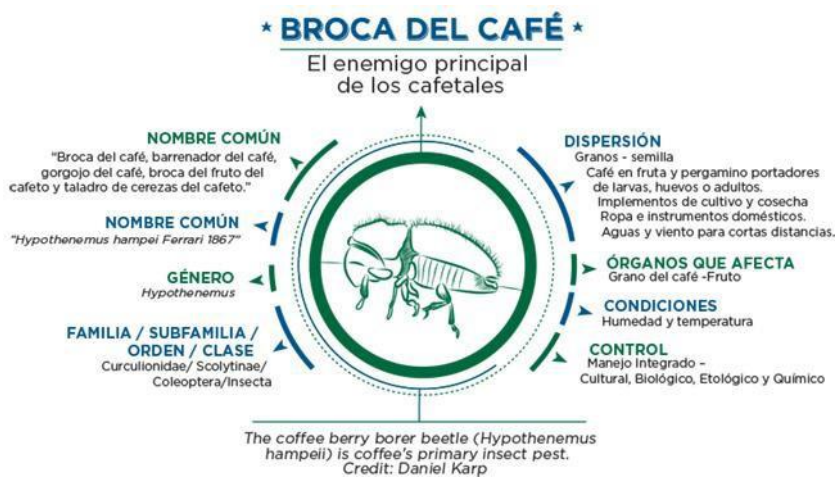
Ilustración 1 Cosecha de café en Ecuador



Fuente: Café de Ecuador — Revista Fórum Café (revistaforumcafe.com)

ANEXO C: BROCA DEL CAFÉ

Ilustración 2 Broca del Café



Fuente: Broca del Café - CropLife Latin America

ANEXO D: ROYA DEL CAFÉ

Ilustración 3 Roya del café



Fuente: Café en crisis por plaga - México - ANSA Latina

ANEXO E: ANTRACNOSIS DEL CAFÉ

Ilustración 4 Antracnosis del café



Fuente: “Una enfermedad silenciosa”: ¿Qué es la antracnosis del café? - Perfect Daily Grind Español

ANEXO F: EXPORTACIÓN DE CAFÉ

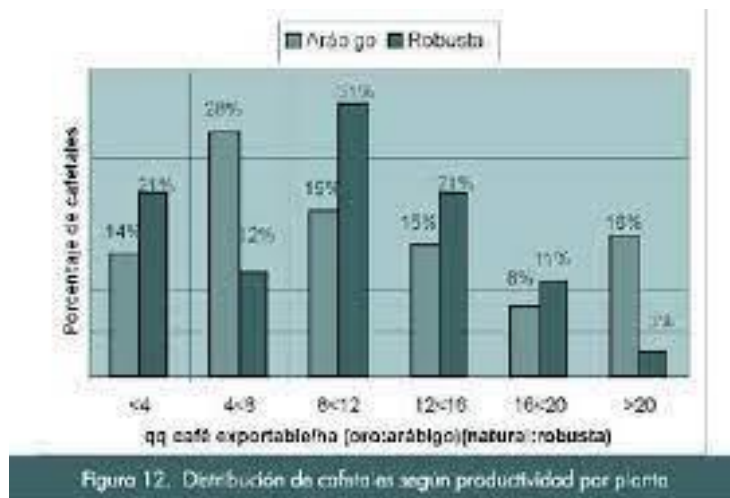
Ilustración 5 Exportación de café



Fuente: *Café de Ecuador* — Revista Fórum Café (revistaforumcafe.com)

ANEXO G: PRODUCCIÓN DE ROBUSTA Y ARÁBIGA

Ilustración 6 Producción de robusta y arábica



Fuente: Estadísticas del café ecuatoriano - Búsqueda de Google

ANEXO H: REQUISICIÓN DE LA SEMANA

Ilustración 7 Requisición

Item No.	SDH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
55001	1,722.5	HUEVOS	Each	30.00	30.00	0.11	3.31
83010	3.96	AJO PELADO	Kilogram	0.10	0.10	4.20	0.42
31044	0.00	OREGANO SECO MOLIDO	Kilogram	0.10	0.10	6.02	0.60
57014	113.31	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	1.00	1.00	4.90	4.90
83093	51.95	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.50	0.50	0.45	0.23
83120	4.55	MINI ZANAHORIA COSMICA	Kilogram	1.00	1.00	6.96	6.96
9001	82.16	AZUCAR	Kilogram	0.50	0.50	0.72	0.36
9005	25.75	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0.25	0.25	2.13	0.53
57010	9.90	LECHE ENTERA	Liter	4.00	4.00	0.95	3.80
89175	0.00	VT EL COTO VINTAGE X 750 ML	Each	1.00	1.00	14.00	14.00
83003	5.40	AGUACATE	Kilogram	0.25	0.25	1.90	0.48
70009	0.00	ESTABILIZANTE HELADO	Kilogram	0.10	0.10	11.44	1.14
83044	7.30	ESPARRAGO VERDE (VERDURA)	Kilogram	0.50	0.50	5.20	2.60
83019	0.00	BROCOLI	Kilogram	0.15	0.15	0.70	0.11
83106	0.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	2.00	2.00	1.50	3.00
51014	4.90	MAICENA	Kilogram	0.15	0.15	4.19	0.63
Total:							233.91

Fuente: Renata Moncayo

ANEXO I: INFORME DE VENTAS DE LA SEMANA

Ilustración 8 Informe de ventas

Sales Mix by Item Group										
Business Dates	10/5/2021 - 10/10/2021									
Locations	All									
Revenue Centers	Marcus.US									
Group	Sales	Less Item Disc	% Sales	% Major Group	% Family Group	Item Discounts	Qty Sold	Average Price		
ALIMENTOS.US	4.708,84		69,7%			(13,47)	287	16,41		
Menu Estudiante.US	494,17		7,3%	10,5%		(5,00)	21	23,53		
Menu Completo.US	445,00		6,6%	9,5%	90,0%	(5,00)	18	24,72		
Menu Estudiante.US	49,17		0,7%	1,0%	10,0%	0,00	3	16,39		
Show Price Levels										

Fuente: Renata Moncayo

ANEXO J: RECETAS DEL MENÚ

Ilustración 9 Receta estándar

RECETA:		MENÚ: SABOR A REMEMORANZAS		PORCIÓN	1,145
				NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.26	POSTRE: SABORES DEL VIEJO	\$ 5.93	\$ 1.54	
kilogram	0.11	ENTRADA 1: SOPES CAFETER	\$ 5.40	\$ 0.59	
kilogram	0.165	ENTRADA 2: POZOLE ROJO	\$ 11.01	\$ 1.82	
kilogram	0.41	PLATO FUERTE: TECLA EN SA	\$ 5.48	\$ 2.25	
Cantidad Tot	0,945			\$ 6.20	
Merma (%-car	0.00%				
Rendimiento total kg	0.945			\$ 6.20	
			Precio de venta S/impuestos	\$ 18.75	
			Food Cost	33,06%	
			Precio de venta C/impuestos	\$ 21,00	

Fuente: Elaboración Propia

ANEXO K: MENÚ EN MARCUS

Ilustración 10 Menú en Marcus



Fuente: Marcus

ANEXO L: FOTOS DEL MENÚ*Ilustración 11 Sopas de pollito pibil**Fuente Elaboración propia**Ilustración 12 Pozole rojo**Fuente Elaboración propia*

Ilustración 13 Tecla en salsa del viejo



Fuente Elaboración propia

Ilustración 14 Sabores del viejo



Fuente Elaboración propia