

SECTOR PRIMARIO

La producción mundial de café proviene, alrededor de un 70%, de explotaciones principalmente familiares de superficie inferior a 10 hectáreas, incluso generalmente por debajo de cinco hectáreas.

Al tratarse de pequeños agricultores, el cultivo del café da trabajo a un enorme número de personas, ya que la recolección, muy raramente mecanizada, requiere un tiempo de mano de obra importante que constituye la parte fundamental del coste de producción

Los granos de café, contenidos en el fruto del arbusto se denominan cerezas. El tiempo necesario para un cafeto joven que se establece para comenzar a producir es de 3 a 4 años. Las plantaciones pueden hacerse completamente al descubierto, lo que facilita la organización de las operaciones de cultivo y aumenta la producción frutal al aprovechar al máximo la radiación solar, siempre y cuando no hayan otros factores limitantes como la fertilidad del suelo, la disponibilidad de agua, entre otros;

Por otra parte, las plantaciones pueden hacerse a semisombra, lo que mejor se corresponde con la autoecología de la especie, pero reduce la productividad y complica la gestión.

- 1- Cuando los frutos están en estado óptimo de madurez, son cosechados. Existen dos métodos:
 - a- Recolección Manual.
 - b- Despalillado: Consiste en raspar la rama de las cerezas. Este método suele ser mecanizado.
- 2- Procesamiento. Inicialmente los granos de café recién cosechados se procesan, ya sea mediante el método seco, húmedo o semi-húmedo.

Método seco. Se secan los granos al sol y luego se muelen para eliminar la capa exterior, el mucílago seco, la vitela y la cáscara plateada.

Método húmedo. Los granos maduros se lavan primero para eliminar los más livianos y la basura, luego se reducen a pulpa para quitar la capa exterior y parte del mucílago que se encuentra debajo de ésta. En seguida, es necesario fermentar los granos, recién reducidos a pulpa, en los tanques respectivos.

Semi-húmedo. Se pasa la cereza a través de un rastrillo para eliminar la piel y parte de la pulpa como en el proceso húmedo pero el producto resultante es secado al Sol y no fermentado ni cepillado.

- 3- Clasificación. Una vez que el café se ha secado y pasa a ser café verde, se clasifica a mano o máquina para quitar las impurezas y los granos malos.
- 4- Pulido. Algunos granos de café se pulen para quitar la piel de plata. Esto se hace para mejorar el aspecto de los granos.

- 5- Almacenamiento. El café verde es bastante estable si se almacena de forma correcta. Debe guardarse en contenedores que transpiren y lo mantengan seco y limpio.
- 6- Envejecimiento. Se deja envejecer al café en grandes almacenes al aire libre durante 6 o más meses para lograr que el café cambie su sabor.
- 7- Descafeinamiento. El objetivo de este proceso es lograr proporcionar el sabor del café, pero sin los efectos de la cafeína
- 8- Tueste y torrefacción. Llegados a su destino, los granos son tostados, lo que desarrolla su aroma y les da su color oscuro. A continuación los granos se muelen.

SECTOR SECUNDARIO

Preparación de la bebida

- 1- La molienda. El grado de espesor de la molienda tiene un impacto importante en el proceso de elaboración de la bebida. Los granos que se muelen demasiado para un determinado método de elaboración expondrán demasiada área superficial al agua caliente y producirán un gusto amargo y áspero. En el otro extremo, si se muele poco y se dejan partículas excesivamente gruesas, se producirá un café débil, acuoso y falto de sabor.
- 2- Conservación y almacenaje. El café debe ser guardado en un lugar seco, oscuro, fresco y sellado al vacío (sin oxígeno)
- 3- La infusión. La bebida se obtiene por infusión del café molido en agua caliente. Existen numerosas variantes de este método:
 - a. El café turco, preparado haciendo hervir en el agua el café molido muy finamente.
 - b. El café filtro, preparado haciendo pasar lentamente agua hirviendo a través de un filtro relleno de café molido.
 - c. El café expresso, preparado haciendo pasar rápidamente agua hirviendo bajo presión a través del café molido.
 - d. El *ristretto*, todavía más corto que el expresso. La mayor concentración de sabor se consigue con un grano aún más fino o al acortar el tiempo y obtener unos 30 ml de café.
 - e. El café en dos, variante reciente del café filtro y el expreso.

Idealmente, para conservar su sabor, el café debe molerse justo antes de la infusión. Por deseo práctico, frecuentemente se comercializa ya molido y al vacío.

SECTOR TERCIARIO

La presentación. Existen infinidad de métodos de consumo del café, aunque uno de los principales suele ser con azúcar añadida. En ocasiones se le añade chocolate o especias como la canela, nuez moscada, carda o una rodaja de limón y hielo. Generalmente se sirve caliente, pero recientemente se han ido extendiendo bebidas congeladas a base de café.