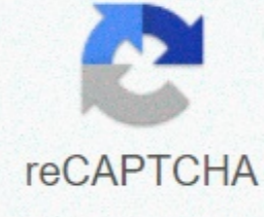




I'm not robot



Continue



## El cafe en mexico pdf

Se llegaron a establecer fincas incluso en los estados de Tabasco y Yucatán, aún a pesar de que sus climas y altitudes no eran aptas para la producción en gran escala. En 1935 William Ukers reporta en All About Coffee que los cafetos fueron plantados en Coatepec Veracruz en 1808 y en breve tiempo se expandieron por toda la zona. Seguir leyendo...
La segunda ruta de ingreso fue la de Michoacán, en donde el General insurgente José Mariano Michelena sembró con éxito plantas traídas de Mokka, después de sus viajes a los Santos Lugares en Italia, Palestina y Arabia, alrededor de 1831. Tras la introducción de la planta a la región, esta fue llevada a Jalisco y Colima, y sembrada en tierras aún más aptas para su cultivo. Chiapas es la tercera región donde proliferó el cultivo del café gracias a Geronimo Manchinelli, un italiano quien hacia 1846 trasladó plantas desde Guatemala a su hacienda "La Chácara". Pocos años más tarde, un grupo de alemanes migraron de Guatemala hacia el Soconusco en busca de terrenos propicios para su cultivo, llevando consigo tecnología moderna que apuntaría la producción de la región. México es uno de los mayores países productores de café en el mundo, y el mayor productor de café orgánico, que representó el 60% de la producción mundial en el 2000. La gran mayoría del café mexicano y particularmente el café orgánico, es cultivado por pequeños agricultores de los más meridionales estados de Chiapas y Oaxaca. Estos dos estados también resultan ser los más pobres del país, y no por casualidad, sino que tienen la mayor población indígena. El café es una de las exportaciones más lucrativas de México y cerca de medio millón de pequeños agricultores y sus familias dependen de este cultivo para su supervivencia económica. A continuación en este artículo de noticias te presentamos la historia de el café en México.
Historia del café en México
El café no llegó sino hasta finales del siglo XVIII, cuando los Españoles trajeron plantas provenientes de Cuba y de la República Mexicana. La cultivación con fines de comercialización se desarrolló décadas después cuando los inmigrantes Alemanes e Italianos la trasladaron a Guatemala y a otros países latinoamericanos. En la década de 1790, cuando las primeras plantaciones de café comenzaron a aparecer en el suroriental estado de Veracruz, el colonialismo Español ya estaba profundamente arraigado en la región; el imperio Azteca ya había sido conquistado casi dos siglos y medio antes. Los vastos depósitos minerales de México significó que, durante muchos años, el café y la agricultura estuvieron en segundo plano en cuanto a exportaciones de minerales como el oro y la plata (y más tarde con la exportación de petróleo). A diferencia de las islas del Caribe en América Central, los magistrados Españoles tardaron en estudiar y distribuir la tierra. Esto desalentó las inversiones en el cultivo de café y dejó a las comunidades agrícolas indígenas conservar pequeñas parcelas de tierra en las montañas remotas y rurales aisladas del sur de México poco después del final del colonialismo. Consulta también nuestro artículo sobre orígenes y tipos de café.
Durante la independencia Española trajo algunas mejoras a las poblaciones rurales de México, el faccionalismo, guerras civiles y conflictos internacionales con Texas, Francia y Estados Unidos despojaron al país de la estabilidad necesaria para desarrollar o instigar a la reforma social para los próximos 70 años. Fue, sin embargo, durante este tiempo que el cultivo del café en el sur de México comenzó a florecer en las plantaciones. Las disputas fronterizas con Guatemala llevaron al primer registro de la propiedad extendida en la década de 1860. Esto permitió que un pequeño número de europeos ricos compraran grandes extensiones de tierras anteriormente «no registrados» y sintieran la inversión segura en viveros y cultivos a largo plazo. Los terratenientes y políticos locales comenzaron lentamente a obligar a los pequeños agricultores ir más lejos en las montañas con el fin de asegurar su tierra, después los trajeron nuevamente a los hombres indígenas como sirvientes contratados para trabajar en la tierra que antes habían ocupado. Sólo hasta después de la Revolución Mexicana los pequeños agricultores comienzan a invertir en el cultivo de café de una manera seria. Las reformas agrarias en el período post-revolucionario conceden miles de pequeñas parcelas de tierra a los grupos y a los trabajadores indígenas. Las leyes laborales, como la Ley de Obreros de 1914, liberó a muchos «siervos» y sirvientes de la comarca, muchos de ellos eran empleados en las plantaciones de café, que a su vez trajeron las habilidades y plantas para cultivar café a sus comunidades. El aumento del PRI (Partido Revolucionario Institucional) en el siglo 20 también vio el desarrollo de INMECAFÉ en 1973 ( Instituto Nacional del Café de México). El gobierno ya más populista vió el cultivo del café como una valiosa contribución a la economía nacional, no sólo financiar el desarrollo social en el sector rural, sino también la generación de capital extranjero, tan necesaria para la inversión en las ciudades y la industria. INMECAFÉ fue desarrollado para apoyar el cultivo del café entre los pequeños agricultores. La organización proporciona a los agricultores con asistencia técnica y crédito, las compras garantizadas y transporte al mercado, colaboró con el ICA con el fin de vender el café en el mercado internacional. (El ICA fue una colaboración de café de países productores y consumidores con sede en Londres, organizada para estabilizar los mercados de café volátiles. A través de acuerdos, cuotas y subsidios, tuvieron éxito durante casi dos décadas.) Durante el periodo de 1973 a 1990, con el apoyo de INMECAFE, la producción de café fue explotada en el campo rural, multiplicandola casi el 900% en algunas zonas. El apoyo del gobierno no lo hizo. Los campesinos de Chiapas y Oaxaca se mantuvieron entre los más marginados en el país careciendo de apoyo municipal o el más básico de los servicios públicos. Es en estas áreas algunas de las organizaciones sociales más fuertes de México florecieron. Movimientos agrarios organizados para exigir mayor distribución de la tierra, las organizaciones obreras jugaron un papel importante en la defensa de los derechos de los trabajadores y pusieron fin a la servidumbre por deudas, así los grupos indígenas comenzaron a reafirmar su demanda a la tierra y los recursos que habían habitado durante siglos. El gobierno mexicano terminó lentamente su apoyo a los productores de café y a la agricultura, INMECAFÉ colapsó por completo en 1989. Esto ocurrió casi al mismo tiempo con la caída de la ICA (precipitada por una avalancha de café brasileño barato). El efecto sobre los productores de café fue devastador. Existen cooperativas que se han formado después y han sobrevivido no sólo para reemplazar INMECAFÉ y convertirse en actores poderosos en la industria del café orgánico, sino también para extender su competencia a la diversificación económica, iniciativas ambientales, y para proveer y abogar por los servicios sociales como escuelas y hospitales.
Visita también curiosidades del café. Si deseas conocer información sobre el negocio de café da click en Franquicia de café, un sitio dedicado a ofrecerte información sobre franquicias. También visita nuestro sitio sobre cursos de café que te ofrecen capacitación en barismo.
La calidad del café es un aspecto que tanto productores como consumidores quieren conocer. Unos, los productores, para incrementar sus ventas y apostar por la diferenciación y el prestigio que supone elaborar un buen café. Los otros, los consumidores, para poder degustar y disfrutar de los sabores y aromas que contiene un café de calidad. ¿Qué características me permiten saber si un café es de buena calidad? Al igual que un catador de vino, antes debemos primero aspirar el olor del café. Esta característica aromática, se debe al aceite cafeína, que es un distintivo volátil del café, que generalmente se acentúa después de la operación del molido, dejando una grata sensación al olfato, y esto es lo primero que evalúa un catador profesional. Y mencionar también que las diversas calidades de cafés tienen sus respectivos aromas.
Cuerpo
Lo podemos distinguir por la sensación táctil causada por la densidad del café en la boca, su textura, viscosidad, peso y grosor. Por lo general los cafés de altura tienen estas características, un buen cuerpo, sintiendo un gran sabor después de haberlo tomado, y este factor está relacionado con los aceites y sustancias que se extraen de los granos a lo largo de su tratamiento. Lo podemos notar más en los cafés robustos arábicos naturales. Acidez
La acidez va de la mano con la cosecha, entre más alto el lugar donde se cultiva el café, mayor será su acidez. Se puede sentir con la con la sequedad que produce el café, en los borde de la lengua y en la parte de atrás del paladar. Debemos resaltar que la acidez es una cualidad positiva en el café, es la expresión de su viveza, sin ella un café parece plano y con poca personalidad. La acidez denota un sabor atrayente y perdurable, es una característica deseable y prioritaria en la valoración de la calidad del café. El aroma, el cuerpo y la acidez, son estos tres factores que determinan la sensación del sabor del café, por ello los catadores profesionales los han subdividió en sabores primarios Ácidos, Meloso, Vinoso, Blando, Mordaz, Agriados. Etc
Calidad del café en México
“El café puede ser un placer para quien lo toma, pero también una pesadilla para quien lo cultiva, un inestable pero lucrativo negocio para quien lo comercializa y una fuente de riqueza y poder para quien controla su transformación...”
El país produce café de excelente calidad ya que la topografía, altura, climas y suelos permiten cultivar y producir variedades clasificadas dentro de las mejores del mundo. Una gran parte del territorio mexicano se encuentra localizado en una línea imaginaria que marca la región geográfica del cultivo del café llamada comúnmente "cinturón del café", que es delimitada por los trópicos de Cáncer y de Capricornio. Esta franja se caracteriza por poseer las condiciones ambientales idóneas para el cultivo del cafeto –planta de cuyas semillas proviene el café–, ya que además de propiciar el desarrollo del café le otorgan sus propiedades de sabor y acidez altamente valoradas. Los tipos de café producidos en México, de acuerdo a su clasificación son:
Altura, Prima Lavado, Lavados, Naturales, siendo las principales variedades Arábiga (97%) y Robusta. México es el principal productor de café orgánico a nivel mundial; en la actualidad destina una superficie de 30 mil hectáreas para este tipo de siembra en las zonas de Chiapas y Oaxaca, y es líder de exportación, pues envía más de 28 mil toneladas anualmente a Europa. También ocupa el sitio número diez en producción de semilla verde. Hay cerca de 540 mil cafeticultores en una superficie de más de 700 mil hectáreas. Para obtener la calidad del café, la altura adecuada para la siembra es de 600 msnm hasta 1.400 msnm produciéndose los mejores cafés del mundo, en México se produce café de excelente calidad capaz de competir con los mejores cafés del mundo. Para más información visita www.expocafe.mx o pre-regístrate aquí.
Ventas: +52 1 55 1002 1222
Soporte técnico: +52 1 55 6300 4749
Refacciones: +52 1 55 6300 4629
La historia del café en México es bastante larga. En el siglo XVIII llegó a nuestro continente con los inmigrantes franceses y se tiene registrado que para el año 1796 ya se cultivaba en Córdoba, Veracruz. Gracias a las características climáticas de nuestro territorio, dicho cultivo se extendió rápidamente y hoy en día se considera un grano de calidad altamente codiciado a nivel mundial. Las estadísticas señalan que México ocupa el noveno lugar en producción de café a nivel mundial, por debajo de Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía, Honduras, India y Uganda, con una producción anual de más de 234,000 toneladas. Pero, ¿sabemos cuáles son los diferentes tipos de café que se cultivan en México y dónde? Es principalmente la zona de centro y sur de México donde encontramos este importante cultivo. Sin embargo, es en los estados de Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca donde se concentra el 90% del cultivo de café. Otros estados donde se cultiva en menor medida son: Guerrero, San Luis Potosí, Nayarit, Hidalgo, Jalisco, Querétaro, Colima, México, Campeche, Tabasco y Michoacán.
Tipos de café cultivados en México
El café mexicano pertenece al género Coffea y son dos las especies de ésta que tienen importancia a nivel comercial: la coffea arabica mejor conocida como Arábiga y la coffea canephora comúnmente conocida como Robusta. La mayor diferencia entre estas dos especies lo encontramos en el grano verde: el Arábico es más aplanado y alargado, de color verde intenso con matices azules y un surco central sinuoso. Por su parte, el Robusta es más convexo y abombado, con un surco central rectilíneo y de color verde pálido con matices marrones. Otra importante diferencia radica en que la especie arábiga es una planta autopolinizable, lo cual tiene como ventaja la poca variación de sus propiedades sensoriales. A la vez esta característica hace que el cafeto sea poco adaptable a los cambios de su entorno, por lo que es muy susceptible al ataque de enfermedades como la roya. Por su parte, la planta Robusta es más resistente, tanto a las enfermedades como a las temperaturas cálidas. En cuanto al sabor y cantidad de cafeína, las diferencias son también notorias. El café Arábiga contiene entre 1.1 y 1.7% de cafeína, y su sabor es más dulce, aromático y menos amargo que el Robusta. De este último, su contenido de cafeína es mayor, variando entre el 2% y el 4.5%. Variedades de café cultivadas en México
Hay que señalar que el café Robusta se cultiva en México en menor medida que el Arábigo y principalmente se utiliza para la producción de café soluble. En el caso del café Arábiga, en México se pueden encontrar más de 120 variedades de este grano, aunque destacan por su calidad, sabor y cuerpo los siguientes: Criollo o Typica, es la mejor adaptada a nuestro territorio y una de las mejores variedades. Se cosecha bajo sombra y ofrece un sabor exquisito con acentuada acidez. Bourbonn, cultivada principalmente en Chiapas y tiene una mayor producción debido a que es muy adaptable a diferentes tipos de altura y es resistente a los vientos. Caturra, originada de una probable mutación de cafetos tipo Bourbonn, de alta calidad y buen rendimiento en condiciones agroecológicas adecuadas. Su calidad es ligeramente inferior comparado con el Criolla. Catimor, surgió gracias a una mezcla de Caturra y otro híbrido conocido como Timor. Particularmente resistente a la roya naranja aunque de menor calidad. Maragogipe, de granos muy grandes y gran calidad, esta variedad surgió como una mutación del cafeto criollo y es muy sensible a las sequías. Esto hace que su producción sea muy irregular y escasa, aunque su sabor es suave, perfumado u sutil. Mundo Novo, es el resultado de un cruce natural entre las variedades Bourbonn y Typica Sumatra, de porte alto, vigoroso y productivo. Pluma Hidalgo, es una tropicalización del Typica, cultivada en las zonas montañosas de Oaxaca, con un extraordinario sabor especiado y cuerpo ligero. Garnica, desarrollada en Veracruz a través de la unión de las variedades Mundo Novo y Caturra. Garien, originado en México de una mutación espontánea del garnica. Oro Azteca, variedad 100% mexicana que fue el resultado del desarrollo de híbridos conocidos como catimores en la búsqueda de contrarrestar los efectos de la roya. Más información | Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad, GastronomadasMX, SAGARPA (1, 2)