

*no/a.*

AUTOR

AÑO



ESCUELA DE GASTRONOMIA

INVESTIGACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CAFÉ Y SU PATRIMONIO NATURAL, CULTURAL Y CULINARIO EN LOS VALLES DE VILCABAMBA Y MALACATOS, EN LA PROVINCIA DE LOJA, COMO BASE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA ZONA.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Licenciado en Gastronomía.

DOCENTE GUÍA:

Mag. Carolina Pilar Pérez Novoa

AUTORA:

Susana Graciela Mora Veintimilla

AÑO:

2018

## **DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA**

"Declaro haber dirigido el trabajo, 'Investigación de las características organolépticas del café y el patrimonio natural, cultural y culinario en los valles de Vilcabamba y Malacatos de la provincia de Loja para el levantamiento del sector turístico', a través de reuniones periódicas con el estudiante Susana Graciela Mora Veintimilla, en el semestre 2018 - 2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

---

Carolina Pilar Perez Novoa  
C.C.1718653585

## **DECLARACIÓN PROFESOR CORRECTOR**

"Declaro haber revisado este trabajo, 'Investigación de las características organolépticas del café y el patrimonio natural, cultural y culinario en los valles de Vilcabamba y Malacatos de la provincia de Loja para el levantamiento del sector turístico', de Susana Graciela Mora Veintimilla, en el semestre 2018 - 2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

---

Miguel Eduardo Burneo Monroy  
C.C.1711849602

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

---

Susana Graciela Mora Veintimilla  
C.C. 1105639189

## **DEDICATORIA**

A Dios por la vida.

Dedico este trabajo con todo mi cariño a mis padres, son el motivo de mi inspiración.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a todos aquellos caficultores, productores y expertos del café que me transmitieron sus saberes, y aportaron con conocimientos para el desarrollo de este proyecto. Y a mis padres por su amor y apoyo incondicional.

## RESUMEN

La situación geográfica de la provincia de Loja y sus valles se considera como un territorio lleno de fertilidad agrícola, también ha sido región de diferentes escenarios los cuales el café intervino en la historia de las familias y la comunidad. Por lo tanto, esta investigación se enfoca en la búsqueda del patrimonio natural, cultural y culinario presente en la zona cafetera. Se presentan dos estudios, el primero se aplicó entrevistas, se trabajó con una muestra de 6 gestores y 2 expertos entre ellos caficultores, productores y conocedores del café en los valles, con el fin de rescatar su patrimonio tangible e intangible; en el segundo estudio se desarrolló una cata con expertos del café para determinar todos los aromas y sabores de la variedad del café en la zona, encontrando sus diferencias sensoriales por zona. Así mismo se observó la vida del caficultor y cuál es la importancia del café en su entorno. Los resultados de este estudio caracterizan al café como un producto de calidad con especificaciones sensoriales inigualables, teniendo en común que el café de Loja se caracteriza por ser amargo y dulce.

## **ABSTRACT**

The geographical situation of the province of Loja and these valleys, are considered as a territory full of agricultural fertility, it has also been a region of different scenarios where coffee intervened in the history of families and the community, therefore this research focuses on the search for the natural, cultural, and culinary heritage that has intervened. In this project, we applied two types of studies, the first one was applied interviews, we worked with a sample of 6 managers and 2 experts among them coffee growers, producers and coffee connoisseurs in the valleys, with the purpose of rescuing their tangible and intangible heritage; In the second study, a tasting session was developed with coffee experts to determine all the aromas and flavors of the coffee variety in the area, finding their sensory differences by zone. The life of the coffee grower was also observed, and the importance of coffee in his environment. The results of this study characterize coffee as a quality product with unparalleled sensory specifications, having in common that Loja coffee is characterized by being bitter and sweet.

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
1. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....	2
1.1. Patrimonio gastronómico.....	2
1.2. Concepto general de patrimonio gastronómico.....	2
1.3. Patrimonio gastronómico ecuatoriano .....	2
1.4. Patrimonio cultural.....	3
1.5. Patrimonio natural alimentario.....	3
1.6. Patrimonio gastronómico andino .....	3
1.7. Patrimonio alimentario del Ecuador .....	6
1.8. Producción agrícola en Loja .....	8
1.9. Turismo gastronómico.....	9
2. Café en el mundo .....	9
2.1. Ingreso del café en el mundo .....	9
2.2. Café en Ecuador.....	10
2.3. Turismo basado en el café.....	13
3. Identidad caficultora .....	16
3.1 Valor nutricional .....	16
3.2. Valor intangible .....	17
4. Barismo .....	17
4.1 Barismo en el mundo.....	17
4.2. Barismo en el Ecuador .....	19
4.4 Tipos de café.....	19
4.3. Características organolépticas .....	20
5. Loja y su café .....	21
5.1 Datos generales.....	21

5.2. Principales regiones productoras.....	22
5.3. Características del café por zonas.....	23
5.4. Influencia del café en la sociedad.....	23
<b>2. CAPÍTULO II – DIAGNÓSTICO / INVESTIGACIÓN /</b>	
<b>APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>24</b>
2.1 Propuesta Metodológica.....	24
2.2. Metodología de Investigación.....	28
2.3. Diseño de Instrumentos de Investigación.....	30
2.4. Presentación de Resultados.....	33
2.4.1. Resultados de Entrevistas.....	33
2.4.2 Resultados de Observación.....	65
2.4.3 Resultados de Cata con Expertos.....	68
2.4.4 Levantamiento de perfil sensorial.....	72
<b>3. CAPÍTULO III. PROPUESTA.....</b>	<b>74</b>
3 Guía de café.....	74
3.1 Cosmovisión gastronómica cafetera.....	74
3.3 Patrimonio Natural.....	77
3.4 Patrimonio Cultural.....	79
3.5 Café, sostenible y sustentable.....	81
3.6 Factores socioeconómicos.....	81
4 Levantamiento sensorial.....	82
4.1 Percibido y mencionado por los agricultores.....	82
4.2 Análisis sensorial del punto de vista del barismo.....	82
4.3 Análisis sensorial desde el punto de vista de expertos consumidores.....	83
<b>4. Conclusiones y Recomendaciones.....</b>	<b>88</b>
4.1. Conclusiones.....	88
4.2. Recomendaciones.....	89
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>90</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>94</b>

## INTRODUCCIÓN

Debido a las circunstancias que se encuentra el café de gran calidad en la provincia de Loja, es oportuno promover la industria cafetalera y darle el valor que se merece, ya que en esta zona, es parte de la cultura de los pobladores. Los beneficiarios del desarrollo de este proyecto, son los pobladores de las diferentes zonas en donde producen el café, pero no le dan un valor económico apto en comparación con el valor intangible que representa. Además, la sociedad de la provincia de Loja y el país se refleja beneficiada con el hecho de tener aclaraciones del café y todo su patrimonio, que aporta a la cultura gastronómica. Así también, es necesario realizar una investigación de las características sensoriales del café por zona, encontrando todas sus diferencias y similitudes, examinando los procesos de cultivo, producción y proceso de café en taza. Por lo tanto, el proyecto tiene como objetivo investigar las características organolépticas y patrimonio natural, cultural y culinario de los valles de Vilcabamba y Malacatos. Ambas son zonas caficultoras de la provincia de Loja, las cuales aportan en la oferta exportable del café de la región. Son zonas que viven del café y se requiere un levantamiento de su patrimonio cultural y natural para contar con información que genere valor agregado a su oferta. Contar y relatar el patrimonio intangible es necesario también para el desarrollo de una oferta gastronómica y turística con identidad. La mayoría de cafés que se exportan en el mundo cuentan una historia, una historia que representa su diferenciación y valor agregado para posicionarse en el mercado.

## **1. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO**

### **1.1. Patrimonio gastronómico.**

### **1.2. Concepto general de patrimonio gastronómico**

Se refiere al símbolo y valor que caracteriza, ya que en la gran cantidad de turistas que existen buscan diversas experiencias en las que intervienen la historia, costumbres y productos de cada zona, expresando la identidad. De alguna manera se puede decir, que el patrimonio gastronómico se define como la transformación de lo intangible a lo tangible que se representa en cada comida del lugar (Pérez y Cisneros, 2001, p. 64).

### **1.3. Patrimonio gastronómico ecuatoriano**

Como parte de la esencia de la cocina ecuatoriana, durante el pasar de los años, ha existido un intercambio de productos, recetas, prácticas culturales, así también como los diferentes métodos de cultivo, la simbología de los periodos en las cosechas y cultivos, sus rituales, el respeto a la naturaleza, entre otros. Éstos se han transmitido de generación en generación puesto que son creencias trascendentales de los diferentes agricultores, cocineros y en general de ecuatorianos, los mismos que quedan en la memoria de los pueblos.

En el momento de las preparaciones típicas, los factores antes nombrados se hacen visibles, transmitiendo la historia del Ecuador, mostrando la identidad que lo define, por ejemplo, los tamales, el encebollado, la horchata, el hornado, la chicha de jora, la cecina, el locro, entre otras comidas y bebidas asombrosas de cada rincón del país (Unigarro, 2010, p.20).

#### **1.4. Patrimonio cultural**

Comprende lo tangible e intangible de un lugar, que son descripciones propias del lugar donde se originan. Un ejemplo bien claro del patrimonio cultural son los sombreros de paja toquilla de Montecristi, la lengua Zápara de la selva Amazónica, o los ecosistemas de las Islas Galápagos. Patrimonio cultural es la importancia cultural, simbólica y de identidad (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

#### **1.5. Patrimonio natural alimentario**

“Esta noción se complementa con la de patrimonio natural alimentario, que se refiere en cambio a los productos naturales con los que se prepara la comida, como por ejemplo la quinua o el maíz” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). Se considera patrimonio natural alimentario a la cosmovisión de los alimentos de cierto lugar específico, todo lo que se refiere a historia, sembrío, cosecha, especie de producto y simbología.

#### **1.6. Patrimonio gastronómico andino**

Según Estrella (Estrella, 1997, p.33), los Incas fueron los que conquistaron en la región andina de América Latina, en la que intervinieron con los sistemas agrícolas, la adoración al sol, la estructura familiar de las casas etc. El conjunto de las creencias y las variedades de técnicas de sembrío, han sido la base de la agricultura de las cocinas América Latina, la implementación de arar, la rueda o diferentes maneras de riego (Estrella, 1997, pp. 30 - 33). La influencia de culturas hizo que se desarrollen disímiles preparaciones que ahora son platos típicos de cada país, interviniendo la variedad del producto, la historia, el lugar, las personas, creando tradiciones e historias que van de generación en generación (Pazos, 2017, p. 57).

En América Latina, la discrepancia de la economía es un factor a tratar en las familias campesinas, se considera que en la ayuda de diferentes factores como el mercado, tecnología y competitividad ayudan a la producción agrícola, su transporte y distribución, el desarrollo de la agricultura va teniendo más forma a medida que la globalización va en rumbo con el fin de establecer una cadena en la que el gobierno y los agricultores tengan un buen fin (Martínez, 2013, p.12).

Entre los productos más destacados de producción agrícola en Latinoamérica están. En los Andes Ecuatoriales, que van desde Colombia, pasando por todo el Ecuador hasta el Norte de Perú, es donde representan la mayor diversidad climática, junto con suelos fértiles, por esta razón se considera una de las zonas con más diversidad de productos, los cuales se presentan a continuación.

Tabla 1  
*Productos Andinos y de origen europeo introducidos por los españoles.*

<b>Productos</b>	<b>Productos introducidos</b>
Achira	Ajo
Aguacate	Albahaca
Ají	Albaricoque
Ananá	Anís
Arrayan	Borraja
Babaco, chamburo	Caña de azúcar
Cacao	Cebada

---

Camote	Cebolla
Capuchina	Ciruela
Capulí	Col
Chirimoya	Coliflor
Chocho	Culantro
Fréjol torta	Haba
Granadilla	Higo
Guanábana	Hinojo
Guayaba	Lenteja
Jícama	Lima
Mamey	Limón real /Limón sutil
Maní	Manzana
Maracuyá	Manzanilla
Miso	Melocotón
Mortiño	Membrillo
Naranjilla	Mostaza
Papaya	Nabo
Pepino Dulce	Naranja
Porotón	Olivo
Sambo	Orégano
Tabaco	Pera

---

---

Taxo	Perejil
Togte	Rábano
Tomate	Romero
Tuna	Toronjil
Uvilla	Trigo
Zanahoria blanca	Vid, uva
Zapallo	Hierbabuena
Zapote	Zanahoria

---

Nota: Adaptada de Red Guardianes de las Semillas, 2012 y Pazos, 2008.

El Ecuador tiene una superficie de producción agrícola rica en nutrientes para el desarrollo de la misma, los productos de mejor venta son el cacao, maíz, banana, representando todos estos el 40% de la producción agrícola anual (Monteros, 2015, p. 6).

### **1.7. Patrimonio alimentario del Ecuador**

La vida nómada de nuestros ancestros desplegó pericias de la alimentación, en un inicio se alimentaban de productos frescos y podridos caracterizando los inicios de la herencia alimentaria. Posteriormente, en el Reino de Quito se crearon diferentes utensilios de arcilla en el cual se podía conservar, cocinar, y comer en ellos, haciendo de estos dotes poco a poco más desarrollados. El conjunto de todas las habilidades más el fuego y el agua, formó alimentos de gran sabor, con el control de la temperatura, el tiempo, los ingredientes y otros factores, la simbiosis de los términos abrió las puertas a lo que es ahora la gastronomía ecuatoriana (Lévi-Strauss, 1970, p. 470).

Según el investigador Julio Pazos (Pazos, 2014, p.4), se establece que el inicio de la cocina ancestral estuvo en la era prehispánica, en la cuales los pueblos empezaron a crear utensilios de cerámica, para la cocina y la alimentación. Al paso de los años, se desarrollaron ralladores de dientes de pescado, ollas globulares, utensilios en forma de frutas o animales, etc. Además, sus productos más consumidos en esa época en la capital del Ecuador, eran la guaba, el taxo, la chirimoya, el capulí, la uvilla, carne de llama joven, el maíz como su producto principal, y el cuy, entre otros. En la cocina de los pueblos prehispánicos carecían de enfermedades relacionadas con el corazón, esto demuestra que la alimentación que tenían era mucho más saludable que en los tiempos de ahora (Pazos, 2014. p.4).

Señala el historiador,

Los habitantes de las culturas prehispánicas se creían parte de la naturaleza; no se diferenciaban de un árbol, ave, etc (...) El sentimiento a un animal era el mismo que de un ser humano a otro. Por eso, varias de las figuras de cerámica que se han encontrado tienen formas de animales, de frutas y de personas; por ejemplo, en la cultura Chorrera, se encontró una botella en forma de zapallo para el agua y la chicha, entre otros objetos (Pazos, 2014. p. 7).

Es importante entender la cosmovisión de nuestra cultura y alimentos para saber el patrimonio que representa el Ecuador.

Actualmente, el país es consciente de los cambios que intervienen en la alimentación, presentando principios ancestrales que se relacionan entre la naturaleza y el hombre. El estado ecuatoriano desenvuelve el proyecto *Sumak Kawsay* que se refiere al desarrollo de los saberes agrícolas y gastronómicos del país para crear una cadena en la que todos estén beneficiados socialmente, destacando los derechos de una vida digna conservando los ecosistemas (Carrera, 2012).

### 1.8. Producción agrícola en Loja

Según Jaime Peralta (2015), se señala que el suelo de Loja es de tipo escarpado, esto quiere decir que es un suelo con pendientes y desniveles, por lo tanto, el 4% de la superficie es apta para la agricultura convencional. Las plantaciones de gran extensión están compuestas con productos como el arroz, caña de azúcar y café (Peralta, 2015).

Tabla 2

*Plantaciones de gran extensión en la provincia de Loja.*

Principales Productos	Hectáreas
Maíz	48.718
Café	19.176
Caña de azúcar	8.016

Nota: Adaptada de Peralta, 2012.

En pequeños cultivos, se encuentran el aguacate, chirimoya, pomarrosas, badea, chamburo, maní, papa bolona, zarandaja, guayaba, yuca, papaya, entre otras hortalizas (Cámara de Agricultura y Agroindustria, 2012).

Debido a sus características de suelo y su ubicación, refiriéndose a la altura y clima, se produce la caficultura, en los cantones de Puyango, Sozoranga, Chaguarpamba, Olmedo, Celica, Calvas, Paltas, Malacatos, Vilcabamba y Loja. Este producto se convierte en la principal siembra en la provincia, produciendo 1.281 toneladas al año según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2012).

## **1.9. Turismo gastronómico**

Como consecuencia del desarrollo turístico, la gastronomía se ha convertido en uno de los factores principales para la cultura de cada sector, en esta época el comer no solo se percibe como una necesidad de supervivencia, es más como vivir experiencias únicas que se guardan en la memoria, por esta razón la gastronomía se ha convertido en un fragmento de crecimiento de la industria turística de cualquier lugar (López, 2015).

## **2. Café en el mundo**

### **2.1. Ingreso del café en el mundo**

Según la historia, Etiopía es el país donde acoge al café como su producto endémico, el pastor Kaldi descubre las virtudes de las bayas rojas al momento de ver a su rebaño de cabras moverse con euforia por el camino después de comerlas, por consiguiente, optó en probarlas y aunque no fueron de gran gusto para el pastor prosiguió en quemarlas, he ahí que le atrajo su aroma excepcional y decidió ponerlas como una infusión en agua caliente, (International Coffee Organization, 2016). A través de los años se transportó hacia diferentes lugares de África, y posteriormente a Europa, Asia y América. Poco a poco con la expansión de su producción llegó al mundo en el que esta bebida se convirtió en un motivo por el cual compartir con amigos, como bajativo o como simple razón para tomarla, de manera que se convirtió en una bebida lujosa.

Los holandeses fueron los responsables de llevar los granos tostados hacia diferentes partes del mundo. En Asia empezaron a cultivar en la parte que ahora llega a ser Indonesia, y hoy en día es el cuarto exportador de café del mundo. En Europa, el café llegó a tener éxito en suma con el té. En las

Américas después de 50 años del descubrimiento de este producto, tuvo gran acogida de este grano y bebida, el cual se llegó a sembrar y a vender en diferentes estados (International Coffee Organization, 2016).

Actualmente, el café es un producto consumido todos los días. En la década de 1970 se impartió una cultura cafetera que se impuso en Estados Unidos y que se ha desarrollado hasta estos días.

Los países que producen más café en el mundo son Brasil, Colombia, Costa de Marfil, Etiopía, Indonesia, Vietnam, teniendo en común características de clima cálido en sus ecosistemas, obteniendo producciones de dos variedades, robusta y arábica (Telesur, 2017). Entre los países que más consumen café son los del área escandinava, parte de Europa y el continente asiático, en efecto este producto y bebida es consumida diariamente en el mundo debido a sus características organolépticas excepcionales y por el trabajo que hacen los cinco sentidos al momento de captar su aroma y sabor (ILLY, 2017).

## **2.2. Café en Ecuador.**

Jipijapa, 1860, fue la entrada del café en el país, la que es reconocida por tener plantaciones de café robusta. La importancia del café aborda los factores económicos, sociales y ecológicos (Medina, Rómulo. 2013, p.13).

Económicamente refiriéndose a que aporta con divisas al estado, la generación de ingresos a familias de sectores rurales, y apoyo económico a una cadena de producción de este producto (comerciantes, exportadores, industrias, agricultores, etc.). El generar empleos a los habitantes es un factor social que es fundamental contribuir, en el Ecuador la caficultura produce 105.000 familias en las que trabajan vinculadas con este producto. En el ámbito

ecológico, las plantas de café se adaptan con los ecosistemas del país, enriqueciendo los hábitats con fauna y flora ya que sus cultivos son con un sistema de chacras, en la que evita que los suelos se desgasten. Adicionalmente, la filosofía de muchas fincas cafetaleras no involucra químicos en sus plantaciones (Jiménez, 2014, p. 395 - 398).

Según ANECAFE (2010), Ecuador orgullosamente representa uno de los países en el mundo que produce las dos especies de café que son comerciales, refiriéndose a la arábica y a la robusta, ya que tiene zonas de producción desde el nivel de mar hasta 2.500 metros sobre el nivel del mar. Se recalca que, los suelos del país son ricos en nutrientes y precipitaciones estacionales y moderadas para la especie arábica, por el contrario, para la especie robusta existe los suelos carecen de nutrientes y sus precipitaciones son muy abundantes y frecuentes y en el clima caliente y húmedo aporta a la especie en acumular aromas a su fruto.

Tabla 3  
*Hectáreas de producción café en el Ecuador.*

<b>Zonas</b>	<b>Hectáreas</b>
Costa	112,000
Sierra	62,000
Amazonia	55,000
Galápagos	1,000

Nota: tomada de ANECAFE, 2012.

Es probable que la cultura del café desarrolló sus habilidades y técnicas empíricas, que pasaron entre familias y en eso basan su sustento financiero. De acuerdo con el INEC Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (2012),

se deduce que alrededor de 1'000.000 de familias ecuatorianas van de la mano con el café, representando el 8% de la población nacional.

En los últimos 20 años el país produjo 160'000.000 \$ en divisas, resultando en 1'900.000 quintales. Esto es representativo en la producción que ha tenido el país, ya que en un punto sobrepasa las divisas que el petróleo generó (Figura 1). Según el Banco General de Estado, las exportaciones totales durante los últimos 15 años representaron el 4% de las divisas y el 9% de las no petroleras.

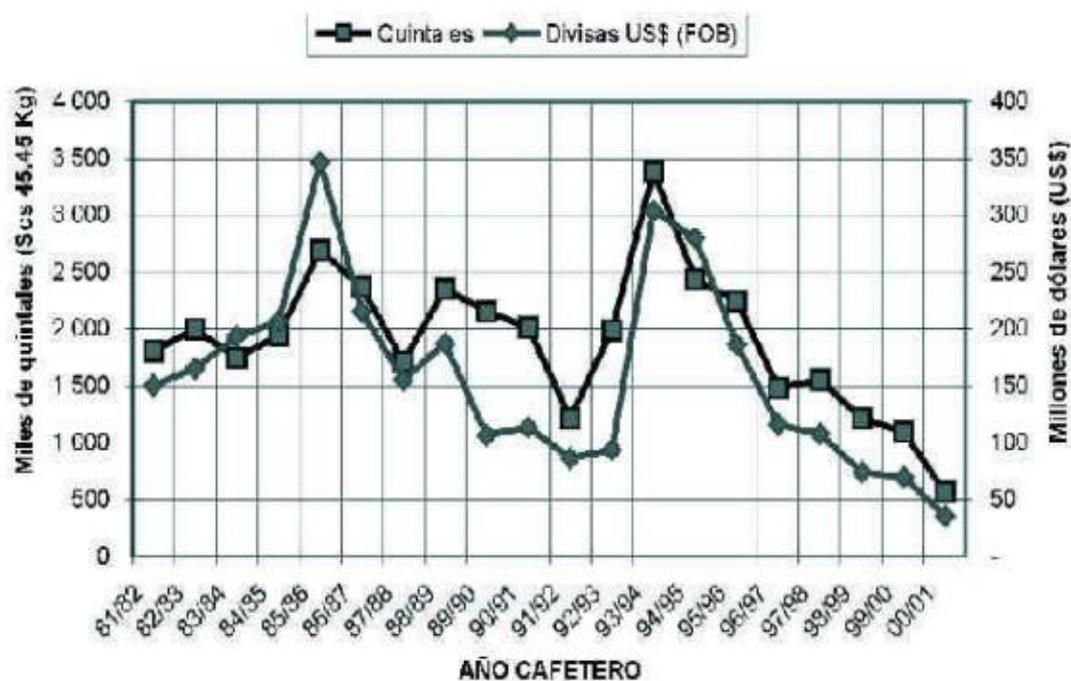


Figura 1. Exportaciones de café e ingreso de divisas por año cafetero. Tomada de ANECAFE, 2002.

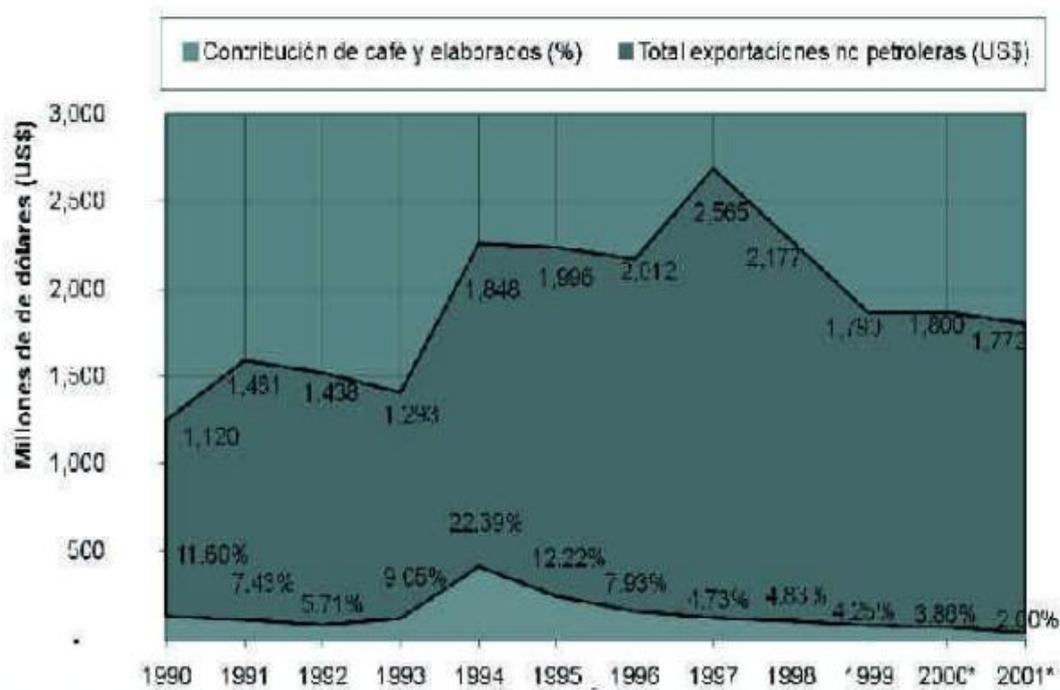


Figura 2. Contribución del café y elaborados al ingreso de divisas por exportaciones no petroleras. Tomada de ANECAFE, 2002.

Para concluir, Ecuador es uno de los países con más producción arábica en el mundo, además desde su desarrollo ha remplazado múltiples ocasiones el cultivo del cacao y el plátano, teniendo un impulso considerable en la economía del país, entre las ciudades de desarrollo caficultor, están Loja, Quito, Guayaquil y El Oro (Infusiones, 2008, p. 43).

### 2.3. Turismo basado en el café.

La oportunidad de conocer un buen lugar ocasiona una gran experiencia a la memoria, para los amantes del café o de cualquier producto, representando el patrimonio de un lugar.

El turismo basado en el café, aunque es la segunda bebida más tomada en el mundo, tiene múltiples destinos en los cuales han creado protagonismo. Países como Colombia tienen una ideología de potenciar el café para generar una identidad, como producto y marca (Valencia, 2015).

Lugares como Turquía, París, Seattle, Tel-Aviv, entre otros lugares del mundo poseen una cultura cafetera que las hace destinos turísticos del café, se caracterizan por tener espacios agradables en los que se puede disfrutar bebiendo este producto.

En Etiopía que es el origen del café, posee un ritual legendario denominado "jebena" que consiste en lavar las cerezas del café cuando están verdes, tostar de forma manual hasta que estén café, se trituran los granos en un mortero hasta que tenga una textura fina, entonces se refiere a jebena al recipiente en que el café molido ha sido agregado al agua hirviendo, de acuerdo a la cantidad de personas, se espera que hierva de nuevo ya que se decantara en otro recipiente, vuelve a la jebena para que se caliente un poco más sobre el fuego y se sirve. Históricamente, cada número de tazas tiene un significado como la primera, llamada Abol, que significa el trago más fuerte, posteriormente la segunda, llamada la Tona, que se prepara reutilizando el café y la tercera taza se llama Baraka. En Etiopía, este ritual da un valor agregado al país, ya que representa vivamente su patrimonio en toda su esencia (Mocay, 2017).

Para los habitantes de El Salvador, el café tiene un símbolo como el grano de Oro, ya que ha producido un desarrollo económico en el área de agricultura en este país. Existe una red de fincas cafeteras del país, las mismas que se han asociado con el fin de crear, en beneficio al turismo, una ruta que pase por todos los procesos del café, venta y compra y lugares relacionados a este para un desarrollo social, cultural y económico. La ruta consiste que a pesar de

visualizar todos los procesos del café y de catar los diferentes cafés de las fincas y plantaciones, además se ofrecen deportes extremos, senderismo y observación de vida silvestre, bici montaña, cabalgatas y otros deportes al aire libre (Ruggiero, p. 2016).

En la región de Soconusco en México, el municipio de esta región ha tenido un gran interés en el turismo del café fusionándose con el avistamiento de aves, y la exploración de la zona montañosa de la región, sin embargo, los encargados de esta zona se especializan en la investigación de la reacción de especies de aves en los cafetales, con el fin de preservar la fauna y flora del sector (Altamirano, Enríquez, Rangel, García y Tejeda, 2011).

Colombia, el país vecino, con el que se comparten diferentes ecosistemas y riquezas de nuestro suelo, es reconocido por todo el mundo como el país con mejores cosechas refiriéndose en la cantidad de producción agrícola. Sus regiones ofrecen a turistas internacionales y nacionales diferentes opciones en las que tienen como elemento importante la cultura del café, la cual aborda tours mostrando la trazabilidad de la producción y fusionando con distintas actividades recreativas que se desarrollan alrededor del café (Ruta del café, 2017).

En el Ecuador existen rutas del café en lugares determinados, donde su objetivo ha sido desarrollar no solo como producto, es más como un impulso turístico en el sector. Primeramente la ciudad del Carchi en diferentes parroquias se pueden contemplar la variedad de ecosistemas en los que crece el café y los centros donde lo tuestan (Prefectura del Carchi, 2018). Por otro lado en las Islas Galápagos, existe una especie de café de sabor excepcional con un balance en aroma y sabor debido a su crecimiento en una zona llena de ecosistemas y tierras ricas en minerales, el tener este producto de gran calidad

junto con la belleza externa que existe en ellas llega a ser, una de las experiencias que se deben vivir (Rodríguez, 2018).

La empresa cafetalera Escoffee, tiene una ruta de café en la que se incorporan diferentes lugares de la ciudad de Loja, como representante principal del café en Ecuador. Primeramente, se visitan los laboratorios de café en UTPL (Universidad Particular de Loja) para catas de variedades de café, así en los siguientes días se visitan diferentes lugares en donde el café se ha destacado por sus cualidades, así como Olmedo, Chaguarpamba, Amalusa, Vilcabamba, Malacatos y la ciudad de Loja; el objetivo de esta empresa es enseñar los procesos del cerezo de la planta de café hacia el grano tostado, del mismo modo esta ruta ofrece conocer los paisajes y territorios donde la trazabilidad cafetera se desarrolla y los habitantes viven de este producto (Escoffe, 2017). Las rutas son dirigidas al público en general, sin embargo, cualquier amante del café puede disfrutarlas de una manera más profunda.

### **3. Identidad caficultora**

#### **3.1 Valor nutricional**

El café posee 1000 sustancias químicas naturales, la mayoría de ellas reaccionan neutralmente al organismo de las personas, sin embargo algunas de ellas impresionan positivamente al cuerpo humano. La cafeína, este compuesto se desenvuelve como estimulante para el sistema nervioso central y mejora la concentración mental (Abu Sabbah, Sara., 2013).

Además de este compuesto, el café posee aminoácidos y compuestos nitrogenados, polisacáridos, etc., que son reconocidos como antioxidantes que son moléculas que eliminan o neutralizan los radicales libres que dañan a las

células, no obstante, la actividad antioxidante del café ayuda a frenar la oxidación de las arterias, produce glutatión que es un antioxidante natural en nuestro cuerpo. La ingesta diaria de café brinda vitamina C y E, y otros elementos que poseen diferentes frutas (Varela, 2008), (European Journal of Clinical Nutrition, 2013).

### **3.2. Valor intangible**

En diferentes lugares del mundo ha existido un ilustre escritor, novelista, artista o persona alguna amante del café, que llega a considerarlo una manifestación artística específicamente por tener magia en canalizar ideas en las mentes de quienes lo consumen (Paisaje Cultural Cafetero, 2017).

Por un factor social se considera al café como una excusa para compartir con amigos o familiares, según la FEC (Federación de Estudiantes Colimenses), en México el 80% de las personas consume café con compañía, el 20% lo consumen solos únicamente por el gusto de sus características organolépticas (Ebocame, 2017).

## **4. Barismo**

### **4.1 Barismo en el mundo**

A través de los años la importancia de servir un buen café ha tenido gran demanda a nivel mundial en el servicio de bebidas, cada persona tiene sus gustos, por los cuales en cada establecimiento han adquirido conocimientos de como son los procesos para hacer el mismo, y la personalización del mismo (Susaeta, 2008, p.11). Los métodos de preparación que establecimientos deben tener para los mejores resultados de esta bebida son:

Tabla 4

*Métodos y sus características.*

<b>Métodos de preparación</b>	<b>Características</b>
con filtro manual	Método tradicional y sencillo. Es infaltable tener un filtro de tela o sedaso.
con cafetera por goteo	Método más común, las gotas de agua que se mezclan con el café realzan la extracción de la bebida.
con cafetera de émbolo o pistón	Para uso inmediato, produce un café de buen cuerpo, espuma y excelente aroma.
con cafetera italiana por extracción	El café que se produce con este método es fuerte y ligeramente espumoso, resalta el sabor y aroma del grano.
Por presión a vapor o espresso	Logra que se amplifique los aromas, sabores y que se expanda el cuerpo.

Nota: adaptada de Momentos de café (Neira, 2006).

El barismo se refiere a la habilidad de saber todo del café, aparte de saberlo preparar, crea nuevas opciones con la fusión de diversos ingredientes, además es el encargado de presentar estéticamente la bebida, va mucho más allá de la exposición de una bebida, eventualmente es el aprendizaje de las cualidades del café, como su historia, los tipos, la variedad, múltiples preparaciones, el funcionamiento de las maquinas, y una de las cualidades mejor destacadas del barismo es determinar las propiedades del café, desde su aroma, acidez, dulzor, consistencia, etc.

## **4.2. Barismo en el Ecuador**

Desde Galápagos a 300 metros sobre el nivel del mar, hasta 2200 en la cordillera en la provincia de Loja, existen una gran variedad de sembríos que son acobijados por los climas diversos del Ecuador. Hoy en día el país está en un constante crecimiento en el área de barismo, para poder satisfacer a los consumidores una bebida incomparable a base de café, además de formar y expandir una cultura cafetalera. (USFQ, 2010).

El barista David Miño, comenta que el arte de hacer café es algo muy complejo que está por explotar en el país, ya que un gran producto requiere manos especializadas para tener un resultado esperado (Carrillo, 2013).

En diferentes competencias de Barismo que han existido en el mundo, baristas reconocidos ecuatorianos han tenido puestos destacables en los que por sus características organolépticas y sus aromas inigualables han tenido gran reconocimiento representando al Ecuador (Carrillo, 2013).

### **4.4 Tipos de café**

Robusta: esta variedad la mencionan como un cultivo principalmente para fin económico, sus especificaciones organolépticas son de sabor fuerte, de gran aroma y bastante perfumado. Su ciclo botánico crece sobre los 200 metros sobre el nivel del mar, aparte de su periodo de maduración es mucho más corto que la especie arábica (De la Riva García, JA., 2014, Pág. 201).

Arábica: muchos autores mencionan que esta variedad es de gran agrado y la más cotizada a nivel mundial ya que por su calidad y aroma es excepcional. Esta variedad de café representa el 75% de producción a nivel mundial, posee diferentes especies (typica, bourbon, caturra, mundo novo, catui, etc.) que se siembran en diferentes suelos, climas y temperaturas, un detalle importante de esta especie es que esta variedad crece sobre los 1200 metros sobre el nivel del mar, su ciclo vegetativo debido a la altura adquiere cualidades de acidez y sabor y aumenta la resistencia y dureza, lo que es importante en el proceso de tostado (De la Riva García., 2014, p. 203).

### **4.3. Características organolépticas**

A continuación, se presentan las características organolépticas que se miden en el café (SCAN, 2005):

El gusto: absorbe la esencia del café y lo que lo caracteriza su sabor, refiriéndose a sus propiedades que pueden ser ácido, dulce, salado, amargo o la mezcla de algunos. Para apreciar completamente el sabor involucra los demás sentidos, el olfato y el aroma junto con el gusto.

Cuerpo: se refiere a las propiedades físicas de la bebida, sensación de pesadez, o que recubre la lengua, ya sea de cuerpo granulado, espesa, líquida o graso.

Acidez: es el sabor primario que se recepta, depende mucho del tostado y del proceso de crecimiento para determinar si posee una sensación aguda, fuerte y da una sequedad en el paladar, la lengua o las papilas gustativas.

Aroma: representa al olor del café después de la molienda y antes y después de su preparación. Puede variar desde aromas afrutados, lácteos, a hierbas, terrosos, etc...

Impresión visual, se recibe la percepción de la apariencia física general de los granos de café, que son el color, brillo, tamaño, forma.

## **5. Loja y su café**

### **5.1 Datos generales**

En 1970, según Hugo Robalino investigador de estudios económicos del café, menciona que la ciudad de Loja ocupó el quinto lugar de producción de café 9.600 hectáreas, registrándose 5,152 fincas y familias encargadas de la producción a nivel de la provincia (Robalino, 1970. p. 34-36).

La producción cafetalera de Loja, está encabezando la lista no solo por la cantidad sino por la calidad del producto, de la variedad arábica, en el 2014 se renovó aproximadamente 2.000 hectáreas de café, con el fin de combatir plagas y enfermedades a los sembríos, actualmente en la provincia de Loja se producen 375.000 hectáreas de café, que debido a su suelo, altura y corrientes hacen que este producto absorba las bondades de los ecosistemas, además del proceso de secado, fermentación, tostado y conservación, hacen que se considere como uno de los mejores rincones del país para producir este producto.

En la provincia existen varias asociaciones que poseen un mismo fin, solicitar la denominación de origen que reconozca al café de Loja como un producto de sabores incuestionables (Burneo, 2015). El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP), en el 2017 recolectaron las muestras para desarrollar el proyecto de denominación de origen del café lojano, este reconocimiento es debido a las condiciones en las que crece este producto, en Loja el suelo hace que el café reciba aromas propios de los ecosistemas que existen ya que en el circulan corrientes desde la cordillera hasta los valles.

El investigador de las comunidades cafetaleras y catador David Pohl, comenta que

Ecuador tiene un potencial en el desarrollo del café, hace falta apoyo para incrementar la producción; cada año hay más tomadores de café y la población de China es una de ellas, por esta razón se necesita más café de calidad para ubicarlos en el contexto mundial (Pohl, 2004)

Sabor, historia y comarca, es lo que aborda al café de Loja dando significado e iniciativa al público en general para ubicar a este producto en un lugar de la alacena.

## 5.2. Principales regiones productoras.

En la provincia los lugares de producción cafetalera son:

Tabla 5

*Lugares de producción cafetalera en la provincia de Loja.*

<b>Cantones</b>
Olmedo
Celica
Paltas
Chaguarpamba
Malacatos

Vilcabamba  
Puyango  
Saraguro  
Gonzanama  
Quilanga  
Sozoranga

---

Nota: Adaptada de información del Municipio de Loja, 2018.

### **5.3. Características del café por zonas.**

Existen dos procesos para el café que definen a estos sectores, en Malacatos se realiza el proceso natural, que consta en secar la cereza después de recolectarla y posteriormente secarla en los patios de las haciendas, por lo contrario en el valle de Vilcabamba el proceso del café se denomina lavado, pues después de la recolección se lo despulpa y se lo deja fermentar por un tiempo determinado en tendales de madera (COFFE IQ, 2016). Según los pobladores de cada valle definen a su café con características de sabor, como achocolatado, con tonos de vainilla, toques florales, cereza, y cítricos correspondiendo al valle de Vilcabamba, por consiguiente, en Malacatos sus características son sabores y aromas a miel de abeja, miel de panela, cera de abeja, cítricos y ahumados (Comunicación personal, Caficultores de las zonas, Sandra Romo, Miguel Mosquera, Gabriel Torres. 2018).

### **5.4. Influencia del café en la sociedad**

Según el MAGAP, la caficultura sustenta a 16 mil familias, las cuales viven de la producción de este producto, el cual cubre mercados internacionales y nacionales, y es la primera provincia exportadora de café orgánico en el Ecuador (MAGAP, 2015). Tomando en cuenta estos datos, el café es un producto significativo que sustenta económicamente a las familias, conserva las tradiciones cafeteras en la familia siendo este un capital intelectual para el crecimiento de las mismas.

## 2. CAPÍTULO II – DIAGNÓSTICO / INVESTIGACIÓN / APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

### 2.1 Propuesta Metodológica

#### Zona de estudio:

La zona de estudio es en los valles de Malacatos y Vilcabamba en la provincia de Loja, en el sur del país. Tomando en cuenta la diferencia de ecosistemas y alturas donde existen las plantas de café.

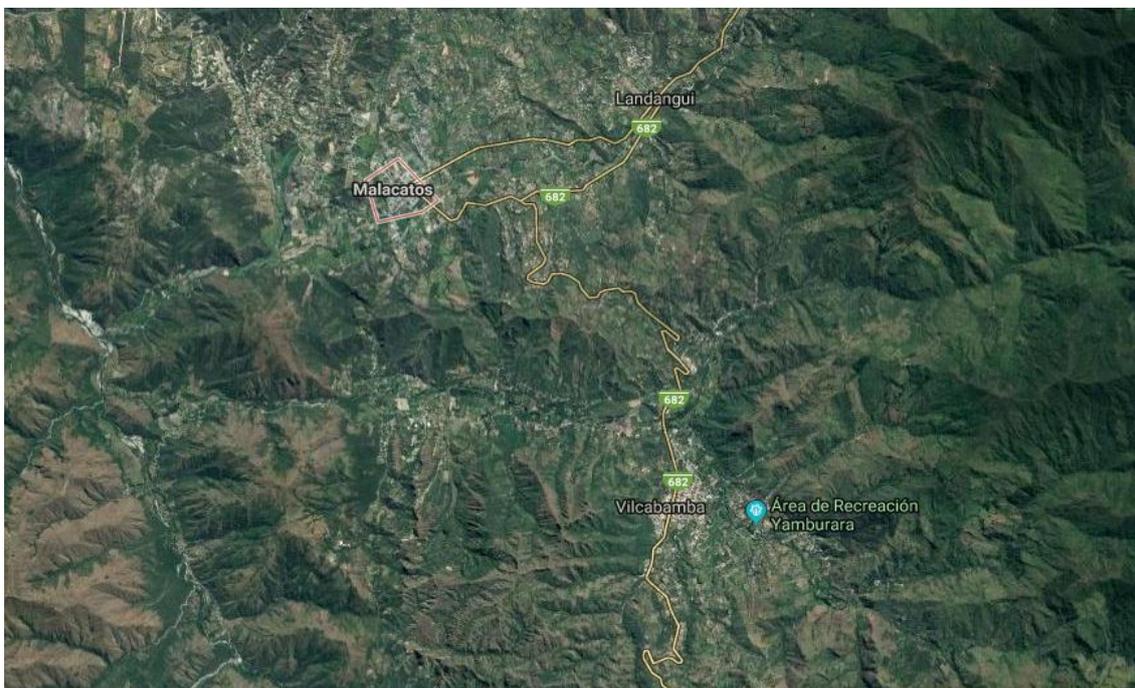


Figura 3. Mapa de Loja. Tomada de Google Maps, 2018.

#### Grupos de estudio:

##### Expertos.

Economista Roberto Jiménez: Especializado en políticas económicas y sociales. Consultor independiente para el fortalecimiento asociativo para el mercado internacional del café, y programas de mejoramiento de la calidad del

café. Posee una experiencia de 18 años en la industria cafetalera en el sur del país, apoyo de proyectos para la economía, conservación de medio ambiente, conservación de los suelos para impulsar el desarrollo de la industria cafetalera en los sectores rurales donde es el producto que genera más ingresos en el mercado. Propuesta de reducir intermediarios, creando organizaciones de productores en diferentes partes de la provincia de Loja, creando en fin una federación de productores del café para el desarrollo de estrategias en donde perfeccionan su producto para que cuente con un estándar de calidad y buscan diferentes mercados extranjeros para la distribución del mismo, donde el Economista lideró durante 10 años. Capacitador del proceso de cosecha y poscosecha para los productores de la provincia, con el fin de tener un producto de exportación. Asesor a productores y organizaciones caficultoras para potenciar esta industria y comercializar internacionalmente.

Socio y Vocal de APECAEL, Sr. Gabriel Torres: Caficultor, Productor y Administrador de agua potable en la zona para el riego y consumo de las viviendas. Experto en características de las variedades de café, labor de micro lotes de diferentes variedades en diferentes ecosistemas, especialista en plagas y enfermedades de la planta. La empresa a la que pertenece tiene como objetivo evolucionar la producción ya que el café con el que distribuyen es de pequeños productores de la zona, con el único fin que se mercadean con denominación de origen representando su identidad.

Erick Velasco, Graduado en administración de Empresas en la Universidad de las Américas, durante su proceso de estudios, se especializó en Barismo. Asesor especializado en el montaje de cafeterías, ya que los estudios que realizó le otorgaron las capacidades para poder desenvolverse en el mundo de la industria del café. Lleva 6 años en el mercado, capacitando emprendedores y personal de primer contacto alrededor del Ecuador. Analista de la evolución de la cultura del café en el Ecuador y su oferta en el mercado.

**Gestores.**

Los productores que se han seleccionado producen un café de grandes cualidades organolépticas, por lo tanto, consideramos que es de suma importancia un estudio de cada uno de ellos.

Algunos de estas marcas son familias que se han dedicado generación tras generación otras adquieren café de la zona para el desarrollo de la producción y el incremento de la economía.

**Gestores del Valle de Malacatos:**

Gestor: Ing. Luis Vivanco

Café Caxarrumi. Cultivos en la reserva del bosque nacional 'Podocarpus', con un ecosistema húmedo, corrientes cálidas en el día y frías en la noche, que brinda al café aromas inigualables y sabores equilibrados en taza.

Gestor: Sr. Víctor Guamán, propietario de Café Don Víctor.

Café Don Víctor. Se caracteriza por su método meticuloso de secado, conservando los aromas del mismo. Es un café sustentable ya que los desperdicios los entrega a la fábrica de ladrillos de la zona, es uno de las empresas que representa al café en Malacatos. Y por sus sabores de ser un café torreado ha sido un producto destacado.

Gestor: Sandrita Guamán y Amada Guamán

Café de Malacatos. Empresa familiar que guarda la esencia de ofrecer café torrado de la zona, producto completamente artesanal que fue el fruto de la inspiración de su madre por el amor al café. 100% puro. Café que ayuda a los ingresos de los caficultores de la zona.

**Gestores del Valle de Vilcabamba:**

Gestor: Sra. Fanny León

Café Ulluagamba.

El agua del tiempo. Café orgánico, vigilado desde el proceso de siembra y enriquecido con abono preparado por los mismo caficultores, compuesto desde residuos orgánicos de frutos, ceniza y arena que brinda un próspero desarrollo del fruto. Este café que es el primer ingreso de la zona de Ulluagamba en San Pedro de Vilcabamba, lo utilizan como producto de materia prima o como injertos para la venta del mismo, con el fin de desarrollar la producción de la pequeña industria cafetera en la zona.

Gestor: Sr. Miguel Mosquera y Sra. Rosa Romo.

Café de APECAEL, San pedro de Vilcabamba.

Es la producción del amor de una familia que crece en todos los factores, mantiene a la familia y a la comunidad unida, el Café de APECAEL, cumple estándares para tener un café con atributos que serán reconocidos internacionalmente. Su esmero por el crecimiento de la comunidad y por el impulso de defender la identidad de este producto en la zona.

Gestor: Ec. Roberto Jiménez

CAPAMACO, es de la mejor selección todo el proceso es manual y se le da mucho interés para que sea un producto que representa en el extranjero. Es café representando a quien lo cosecha.

## 2.2. Metodología de Investigación

Tabla 6

### *Metodología de Investigación*

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar el patrimonio gastronómico de Vilcabamba y Malacatos	<b>Gastronomía</b>	Recetas (campesino/caficultor, o recetas relacionadas al consumo de café)  Técnicas (culinarias)  Ingredientes (productos)  <b>Preparación del café (técnica)</b>	Entrevista/observación	Gestores: Ing. Luis Vivanco, Sr. Víctor Guamán, Sra. Amada Guamán, Sr. Miguel Mosquera, Eco. Roberto Jiménez, Sra. Fanny León.  Expertos: Sr. Gabriel Torres, Eco. Roberto Jiménez.
Determinar el patrimonio gastronómico de Vilcabamba y Malacatos	<b>Patrimonio natural</b>	<b>Cosecha del café</b>  <b>Chacras</b>  <b>Ecosistema natural</b>  <b>Ciclos lunares</b>  <b>Proceso de café</b>	Entrevista/observación	Gestores: Ing. Luis Vivanco, Sr. Víctor Guamán, Sra. Amada Guamán, Sr. Miguel Mosquera, Eco. Roberto Jiménez, Sra. Fanny León.  Expertos: Sr.

				Gabriel Torres, Eco. Roberto Jiménez.
Determinar el patrimonio gastronómico de Vilcabamba y Malacatos	<b>Socio cultural</b>	Alimentos festivos  <b>Creencias simbolismos (cosmovisión, leyendas, rituales, etc.)</b>  Patrones de alimentación  Ciclos lunares  Roles de la familia y género en la cosecha del café	Entrevista	Gestores: Ing. Luis Vivanco, Sr. Víctor Guamán, Sra. Amada Guamán, Sr. Miguel Mosquera, Eco. Roberto Jiménez, Sra. Fanny León.  Expertos: Sr. Gabriel Torres, Eco. Roberto Jiménez.
Determinar el perfil de sabor del café de Vilcabamba y Malacatos	<b>Características organolépticas y sensoriales</b>	Sabores y aromas tiene el café  Comparen (Huele a... sabe a...)	Focus Group	Erick Velasco, Chef Gabriel Mena, Ing. Daniel Arteaga, Chef Carolina Guadalupe, Ing. Carolina Pérez.

### 2.3. Diseño de Instrumentos de Investigación

Cuestionario para entrevistas.

1. ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)
2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?
3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.
  - a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?
  - b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.
  - c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?
4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café? Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.
5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué
6. Describir las prácticas durante la cosecha
7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?
8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café
9. ¿Qué significa el café para usted?
10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?  
¿Cuántas veces al día toman café?
11. ¿Cómo considera al café?
12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?
14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?
15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?  
 Describeme a detalle el sabor de su café (comparar)
16. Qué cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.
17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

### Instrumentos para Validación de Expertos

Tabla 7

*Ficha para la cata de café*

<b>Café #1</b>	<b>Café #2</b>	<b>Café #3</b>
Aroma	Aroma	Aroma
Suave / Medio / Intenso	Suave / Medio / Intenso	Suave / Medio / Intenso
Coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.	Coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.	Coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.
Frutales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Florales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Ahumados: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Acaramelado: 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Frutales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Florales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Ahumados: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Acaramelado: 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Frutales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Florales: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Ahumados: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 Acaramelado: 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Cuerpo	Cuerpo	Cuerpo
Ligero / Balanceado / Pesado	Ligero / Balanceado / Pesado	Ligero / Balanceado / Pesado
Acidez:	Acidez:	Acidez:

Baja /Media / Intensa	Baja /Media / Intensa	Baja /Media / Intensa
Sabores, coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.	Sabores, coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.	Sabores, coloque del 1 al 5, siendo 5 su mayor puntuación y uno la menor.
Achocolatado (Chocolate amargo, chocolate 60%): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Achocolatado (Chocolate amargo, chocolate 60%): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Achocolatado (Chocolate amargo, chocolate 60%): 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Vainilla: 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Vainilla: 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Vainilla: 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Hierbas Aromáticas (Escansel, Jazmín, cedrón, etc... ): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Hierbas Aromáticas (Escansel, Jazmín, cedrón, etc... ): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Hierbas Aromáticas (Escansel, Jazmín, cedrón, etc... ): 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Frutal (cereza, manzana, naranja, etc...): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Frutal (cereza, manzana, naranja, etc...): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Frutal (cereza, manzana, naranja, etc...): 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Mieles (Miel de abeja, miel de panela, cera de abeja): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Mieles (Miel de abeja, miel de panela, cera de abeja): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Mieles (Miel de abeja, miel de panela, cera de abeja): 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Lácteos (Leche, bizcochuelo, mantequilla): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Lácteos (Leche, bizcochuelo, mantequilla): 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Lácteos (Leche, bizcochuelo, mantequilla): 1 - 2 - 3 - 4 - 5
Dulzor Medio / Intenso	Dulzor Medio / Intenso	Dulzor Medio / Intenso
Amargo: Medio / Intenso	Amargo: Medio / Intenso	Amargo: Medio / Intenso
Observaciones:	Observaciones:	Observaciones:



## **2.4. Presentación de Resultados**

### **2.4.1. Resultados de Entrevistas**

#### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 1:** ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

**Respuesta de Café Malacatos:** Normalmente el sango que nosotros mismos elaboramos en la parroquia de Malacatos, se acompaña con un huevo frito y una taza de café.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** En la zona de Caxarrumi, se consumen mote, yuca, guineo que se lo puede mezclar con huevo.

#### **Respuesta de Café Don Víctor:**

Para acompañarlo que aquí en Loja se consume es el molido de guineo con maní, la yuca revuelta con huevo, sango y la yuca es lo auténtico que se consume en Malacatos, en el desayuno y en la tarde en el entre día se acompaña con pan.

**Análisis:** En la zona de Malacatos, consumen productos más frecuentes que se los puede encontrar en la huerta de las casas o en la tienda del barrio, de acuerdo a las entrevistas los productos que más consumen son la yuca, el mote, sango acompañado de huevo o con queso, según el procurador del Municipio de Loja, Malacatos es un cantón productor de café, la yuca, el maíz, caña de azúcar, tabaco y diferentes frutas (Luna, Benigno. 2018). Una preparación típica de la zona de Malacatos es el sango de maíz, su preparación consiste en hervir agua con sal, colocar la harina de maíz y revolver hasta que se haga una maza espesa, colocarle quesillo desmenuzado y rectificar sabores, suele acompañarse en la provincia con huevo o plátanos fritos.

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 1:** ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

**Respuesta de Café Apecael:** Lo acompañamos en casa con mote pillo, yuca con huevo, majado con mani. Siempre se acompaña con el café, y cuando se quiere endulzar se consume panela que aquí mismo se la hace.

**Respuesta de Café Capamaco:** Cuando tomo un café lo acompaño con un dulce, ya que no le pongo azúcar, puede ser con un pan con mermelada, y cuando es algo más grande tomé el café como un bajativo.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Típico de aquí de mi familia, lo acompañamos con yuca con huevo, mote con huevo, bolones, empanadas fritas, de repente humitas y tamales, lo que se tenga en la cocina.

**Análisis:** Según el Municipio de Loja, en los suelos de Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba poseen una actividad productiva agrícola de maíz, maní, plátano, tabaco, apicultura, café, caña de azúcar, yuca, cítricos y frutales (Luna,

2018). De tal modo que en esta región de Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba, se consumen estos productos acompañado de huevo frito, carne al jugo, etc... Sin embargo, la yuca y el majado de verde con maní son sus preparaciones principales. Sin faltar el café, dado la producción de caña de azúcar y hacer panela, hace que en la localidad se endulce con este producto.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 2:** ¿Cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

**Respuesta de Café Malacatos:** Esta empresa no cosecha maíz (café), el maíz que es suave para tostarlo, se lo compra a la gente que produce que es un grano suave para tostarlo, aquí se lo tuesta y se lo procesa. No interviene a los cultivos de café, este año que viene para febrero se sacara la cosecha de nuestro propio café.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Alrededor de esta zona, se cultivan árboles. Esta zona es terreno de pendientes, hasta de 80°, en donde la pequeña agricultura de hortalizas no es práctica, por lo tanto es una iniciativa sembrar árboles, como naranja, destacando la granadilla como fruto principal por su sabor y cantidad, después del café.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Se cultiva en la zona yuca, camote, frejol, tomate, zanahoria, caña de azúcar. Es una zona que da todo.

**Análisis:** En esta zona aunque es buena para la producción agrícola, los artesanos dueños de las empresas entrevistadas, son intermediarios que tratan con los caficultores de las zonas para la producción del café (Luna, 2018).

## **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 2:** ¿Cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

**Respuesta de Café Apecael:** En las huertas tenemos los montes para hacer la horchata, las plantas de guineo, plantas de achira, mandarinas, uno o dos árboles para que le den sombra al café y hortalizas, y no puede faltar el cilantro y el perejil para acompañar a las comidas.

**Respuesta de Café Capamaco:** En los cultivos se acompañan con árboles de frutas, guineos en su mayoría, también árboles para que hagan sombra.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Se tiene naranja, limón, limón agrio, nísperos, guabos que le dan sombra al café.

**Análisis:** En el valle, tienen la ideología del cuidado orgánico de las plantas y en el crecimiento económico de los agricultores, es por eso que se ayudan mutuamente para mejorar sus propios ingresos, además del café tienen cultivos alrededor de maíz, maní, plátano, tabaco, apicultura, caña de azúcar, yuca, cítricos y frutales, frutas únicas de la zona como pomarrosa, nísperos y luma (Luna, 2018). Se puede evidenciar la existencia de chacras familiares donde los caficultores siembran otros productos para su consumo. Se puede considerar que estas chacras o cultivos de café, contribuyen a la soberanía alimentaria de los productores. Por otro lado, se evidencia que el café, al necesitar sombra, es un producto que preserva la biodiversidad y los sistemas agroforestales de la zona.

## **Valle de Malacatos**

**Pregunta 3:** Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

**Respuesta de Café Malacatos:** Se utiliza el filtro, o el proceso del café “asustado” y la cafetera cuando se tiene que hacer para muchas personas.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Primeramente, el agua para la producción y para el proceso del café en grano y en taza, es un elemento principal ya que interfiere en el proceso del bollado, fermentación y también para hacer la bebida. En la producción de café, existen máquinas de primera tecnología para controlar las temperaturas, la humedad, el aire que ingresa, para que su tueste inicie en un principio desde el centro a la corteza.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Lo que cambia en la zona es saberlo secar y tostar al café, ese es el secreto para un buen resultado.

**Análisis:** Conforme con los entrevistados los instrumentos que utilizan cambian de acuerdo con la cantidad de café que se utiliza, y a la zona que se lo debe consumir. Sin embargo, en la zona se realiza el método de café asustado, que consiste en llevar a ebullición el agua y dejar cocinar durante unos 4 minutos, retirar del fuego y colocar el café y un vaso de agua fría, mezclar y dejar de reposar para que se asienten los granos de café (Hernández, Karla. 2016).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 3:** ¿Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

**Respuesta de Café Apecael:** En la cosecha se debe tener mucho cuidado es por lo tanto que, las mujeres con la delicadeza que tienen recolectan el café sin dejar rastro alguno para que crezca otro fruto y no la flor si se deja el tallo. Entonces la mano de las personas es el instrumento principal para la cosecha. Como bebida utilizamos el filtro y prensa italiana.

**Respuesta de Café Capamaco:** Al elaborar el café lo hago cada semana utilizando un poco para mi propio consumo ya que es diferente cuando el café esta tostado varios días. Lo mejor del café es que no sea más allá de unos 2 o 3 meses de consumo, dependiendo del empaque. Utilizo la tostadora después el molino, ahí utilizo un termómetro y cronometro para medir el tiempo y la temperatura, y el molino que es uno de los elementos principales para lograr un buen producto. Para filtrarlo utilizo la cafetera, máquina de expreso y la jarra italiana.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Utilizamos la olla de barro y la chuspa para hacer el café. Y si se desea endulzar lo hacemos con panela propia de la región.

**Análisis:** Por consiguiente, debido a la variedad de las empresas ya que es un caficultor, una asociación y un productor independiente, poseen diferentes medios de realizar esta bebida, desde la más tradicional hasta utilizar instrumentos más desarrollados. Los más tradicionales que se utilizan en el campo son la olla de barro y la chuspa, mientras que, los métodos más modernos incluyen la jarra italiana, la prensa italiana, la máquina de expreso, cafetera, entre otros (Café Vélez, 2015).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 3.a.:** ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

**Respuesta de Café Malacatos:** No casi, no altera, en la cafetera lo filtra unas 10 veces, en cambio en otros procesos se podría decir que se echa a perder el café.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Claro que si, en todos los procesos del café hay grandes reacciones químicas y por lo tanto existen construcciones de

cemento con cerámica para fermentación, o en el secado se acostumbra, a poner el café tablonos de madera lejos del piso, en el que suele absorber sus mismos aromas de la madera, y los utensilios de acero inoxidable en todos los procesos junto con la limpieza constante para una estandarización del sabor en el café.

**Respuesta de Café Don Víctor:** No altera nada.

**Análisis:** Los procesos que se realizan en esta zona, son diferentes ya que utilizan el proceso de lavado y seco, que cambia los resultados del café en taza, como son procesos distintos se utilizan diferentes utensilios, en una perspectiva diferente se debería informar acerca de la inocuidad de este proceso para tener un café de mejor calidad (Cenicafé, 2015).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 3.a:** ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

**Respuesta de Café Apecael:** Si, como por ejemplo en la cafetera no tiene la misma concentración que se hace cuando se hace en filtro o como la prensa italiana que se concentra la esencia del mismo.

**Respuesta de Café Capamaco:** Si, si es que no se limpia bien el filtro seguramente no va a salir con las cualidades deseadas, el agua es otro elemento importante para hacer el café, en lo posible, no se debe hacer con mucho contenido de cloro, o minerales, lo más importante es consumir aguas filtradas. Incluso las características del café es absorber todos los olores y todo con lo que tiene contacto. Si se utilizan recipientes sucios, con jabón o con polvo, puede que no tenga un resultado esperado. Hay que tomar en cuenta en que los cafés especiales son tan minuciosos con todos sus procesos y cuidados en la finca, sería absurdo no tener los cuidados para hacerlo en taza.

Si se lo tuesta en la paila como tradicionalmente se lo hacía, y se utiliza una cuchara de palo, no va afectar. Ahora nuevos instrumentos como la tostadora de tambor que utilizo, sensatamente tiene el cuidado de darle un tueste uniforme al café y nunca se tiene contacto con el producto.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Creo que si se usa los utensilios de metal se puede desgastar y mezclar con el propio café.

**Análisis:** En esta región tienen muy claro que la manipulación del café con buenas prácticas de manipulación, son esenciales para el consumo de la misma bebida, en la asociación de APECAEL, tienen normas rigurosas para el proceso de café así como el uso de plaguicidas artesanales, para el control de plagas. Se menciona que los métodos tradicionales como el uso de la cuchara de palo, no afecta a las características organolépticas del café en taza. (APECAEL, 2010).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 3.b.:** ¿Cuántas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café?

**Respuesta de Café Malacatos:** Para una tacita de café es una cucharita y media. Me gusta bien cargado y sin azúcar, cuando es solo para mí. Cuando es para más personas hago el café “asustado”, el agua debe estar chispeando, se le pone el café hasta que se asiente y se le coloca un chorrito de agua fría.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** 1 cucharada sopera por 1 taza de agua. Sin embargo, la misma cucharada con 3 onzas de agua extrae la esencia del café.

**Respuesta de Café Don Víctor:** 1 cucharada por taza de café u 1 onza de café para 4 o 5 tazas.

**Análisis:** Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, estiman que lo ideal es 1 cucharada de café por taza, esto coincide con los datos extraídos de los caficultores y productores de la zona, de todos modos, se considera que las cucharadas de café despenden mucho del tostado y molido del producto, y por supuesto el gusto de cada persona (FNCC, 2010).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 3.b:** Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

**Respuesta de Café Apecael:** 1 cucharada de café por taza.

**Respuesta de Café Capamaco:** 1 cucharada por taza.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Es al gusto, yo ocupo 2 cucharadas de café por taza.

**Análisis:** Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, estiman que lo ideal es 1 cucharada de café por taza, esto coincide con los datos extraídos de los caficultores y productores de la zona, de todos modos, se considera que las cucharadas de café despenden mucho del tostado y molido del producto, y por supuesto el gusto de cada persona (FNCC, 2010).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 3.c** ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

**Respuesta de Café Malacatos:** Mi preferido es el chucho, sin embargo, cuando tengo degustaciones me gusta hacer el café en cafetera. Me enseñó mi

mami, ella fue la persona que empezó el negocio del café, yo veía como hacia ella y asa mismo hacíamos nosotros.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Mi técnica favorita es el aeropress, ya que es una extracción del mismo de café. Una que me interesa rescatar es la preparación de tintura, que usualmente es una costumbre que se ha perdido en Loja.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Mi favorita es el café de chucho o chuspa, y me enseñó mi padre, como tradición de aquí de Malacatos.

**Análisis:** Como se acostumbra en la provincia de Loja, se utiliza la técnica del 'chucho' o 'chuspa', que es el filtro de tela por donde se coloca el café para colarlo, no obstante, el desarrollo de la industria ha intervenido con nuevos procesos de como tomar el café.

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 3.c.:** ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

**Respuesta de Café Apecael:** Usualmente se utilizaba la chuspa, pero debido a sanidad ya que en ella se quedan los residuos de café, ha cambiado esta idea, ahora se hace el café en cafetera o si carecen de esta se hace el café asustado.

**Respuesta de Café Capamaco:** Depende mucho del momento del día, en la mañana me agrada un expreso, y puedo iniciar bien el día, y en el café de la tarde al café lo filtro por la prensa francesa, cafetera y chemex. Aprendí de cursos y de ferias que he estado, sin embargo, en mi familia se pasó la costumbre, desde la abuelita hasta mi persona, van cambiando de técnicas aunque se conserva la tradición de tomarlo.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Mi abuelita Aurelia, le gustaba bastante el café y cuando ella mismo lo hacía y nos enseñaba, en la zona se conoce café de Abarcas como el apellido de ella, ya que significa un café bien tostado con su sabor concentrado. Mi método favorito es la chuspa filtro.

**Análisis:** Como se acostumbra en la provincia de Loja, se utiliza la técnica del 'chucho' o 'chuspa', que es el filtro de tela por donde se coloca el café para colarlo, no obstante, según Vicente Torres, Coordinador de la zona 7 del Ministerio de Industrias y Productividad, el desarrollo de la industria ha intervenido poco a poco a mejorar la preparación del café, ya que esta bebida es representativa de Loja (Ochoa, Karina. 2016).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 4:** ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café? Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

**Respuesta de Café Malacatos:** No aplica

**Respuesta de Café Caxarrumi:** La altura es un componente importante en el crecimiento del café, la humedad es importante para el desarrollo del mucilago en el grano, la neblina que baja de las montañas aporta al desarrollo de la planta, sin embargo, el bosque de altura es bueno para desarrollo de la planta y cuando se elabora para llegar al producto en los procesos de secado y fermentación debe tener temperaturas controladas libres de humedad.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Para la producción recomiendo que se siembre en partes cascajosas, que significa tierra arcillosa, porque sale con mejor calidad y mejor aroma. Ponerle abono orgánico y evitar químicos y con riego normal de agua.

**Análisis:** Se menciona en general que los cultivos de café en zonas húmedas y de altura, además de suelos enriquecidos por la variedad de sembríos. Y la persistencia de abonos orgánicos y lugares donde existe una variedad de insectos para su polinización. "Las elevaciones más altas de las montañas mantienen las plantas de café a una temperatura cercana a los 20 grados y con vientos moderados" (Infusionistas, 2010).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 4:** ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café? Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

**Respuesta de Café Apecael:** Desde los 500 metros sobre el nivel del mar hasta 2500 son ideales para la producción de café, el clima seco es mejor para la producción de café, aunque no son las mismas características de sabores en cantidad crece un montón, para producir un café especial se recomienda un crecimiento de la planta a una altura de 2000 m.s.n.m. en adelante ya que concentra la humedad adecuada.

**Respuesta de Café Capamaco:** Toda la parte seca de la provincia de Loja, tienen la característica de tener un clima cálido seco, da al café características muy especiales. Primero porque las lluvias son muy concentradas y se desarrolla la planta, y cuando pasa la temporada de lluvia viene una sequía que ayuda a que el producto empieza a madurar y se desarrollen todos los azúcares que tiene el café, con un resultado de buenas notas de sabor, florales y frutales. Por otro lado, la altura es súper importante por la humedad que le da al café.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** El mejor café crece en la altura, tiene más aroma en taza. Climas cálidos para su secado.

**Análisis:** “Las elevaciones más altas de las montañas mantienen las plantas de café a una temperatura cercana a los 20 grados y con vientos moderados” (Infusionistas, 2010). En esta zona, consideran que el mejor ecosistema para las plantaciones es la altura, la humedad, la sombra, la compañía de las plantas y por supuesto el control natural de las plagas. El café es un producto que contribuye a la conservación de bosques y sistemas agroforestales puesto que requiere de sombra y sistemas orgánicos de producción.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 5:** ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué?

**Respuesta de Café Malacatos:** No aplica

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Nuestros cultivos ancestrales y de tradición ancestral son de huertas, que significa que son pequeñas unidades productivas, para el consumo propio y para la venta como producto, en fin, con la variedad de los productos hay un intercambio de sabores de café. Aparte de los abonos orgánicos que hacen el mismo caficultor.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Compro café seleccionado para yo mismo tostarlo, lo compro recién cosechado y también secado, sin embargo, yo puedo hacer todos los procesos. Compro el café por quintales o latas.

**Análisis:** Para los caficultores se considera que el cultivo de huertas es importante para el beneficio de esta planta y también de la conservación de los suelos, con los suelos diversificados además de evitar la erosión se mantiene la biodiversidad y la variabilidad de los nutrientes en los suelos (Casas, 2012).

## Valle de Vilcabamba

**Pregunta 5:** ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué?

**Respuesta de Café Apecael:** Cultivos diversificados, que exista sombra, y en pendientes ya que su siembra refuerza el suelo para evitar derrumbes, y endurecer el suelo. No pasa nada con los animales silvestres como las gallinas, es un tabú que los animales desproporcionan la productividad.

**Respuesta de Café Capamaco:** Definitivamente lo mejor son cultivos bajo sombra, porque tratar de hacer mono cultivos como en otros países no se va a dar, a menos que se le dé a la planta insumos químicos para que el café produzca más. El cultivo bajo sombra se logra hacer un ecosistema entre los árboles y el café, y este va a ser mucho más productivo.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Tengo hierbas de escansel, guabo, guadua, naranjos, mora, plantitas aromáticas, cilantro, perejil que acompañan a los cultivos de café.

**Análisis:** Para los caficultores se considera que el cultivo de huertas es importante para el beneficio de esta planta y también de la conservación de los suelos, con los suelos diversificados además de evitar la erosión se mantiene la biodiversidad y la variabilidad de los nutrientes en los suelos, (Casas, 2012). Se debe nombrar también que la agricultura en esta zona es el primer ingreso económico a las familias. Se evidencia que el café también es cultivado en sistemas de producción como las chacras, que permiten impulsar la soberanía alimentaria al estar sembrado con productos de consumo diario. Además, son productos agroecológicos que no solo preservan suelos y ecosistemas sino también la salud de las comunidades.

## Valle de Malacatos

**Pregunta 6:** Describir las prácticas durante la cosecha

**Respuesta de Café Malacatos:** Como no existe una cosecha en Café Malacatos, ellos tienen el objetivo de concientizar a los caficultores para que ellos brinden un café rojo y maduro, así los caficultores tienen una mejor paga.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** En la cosecha selectiva, los granos que se colocan en baldes de agua y los que están mal formados o elefantes y los granos con broca van a flotar y esos se separan con el resto de café que se hundió que es el que, si se desarrolló bien, éstos pasan a la despulpadora que es el que selecciona los granos más suaves que son los que pasan, y este es otro proceso de selección.

**Respuesta de Café Don Víctor:** No responde

**Análisis:** Aunque existen dos procesos de hacer café, la selección desde un principio es la misma, que consiste en recolectar los granos rojos de la planta. El proceso seco del café predomina en esta zona. El proceso de seco consiste en fermentar el café con su cascara y secarlo sobre el piso de cemento, antes de despulparlo y tostarlo, (Coffee IQ, 2016).

## Valle de Vilcabamba

**Pregunta 6:** Describir las prácticas durante la cosecha

**Respuesta de Café Apecael:** Se recolecta únicamente los granos rojos, los verdes o pintones, se los deja para que se maduren para ser cosechados. Usualmente las mujeres son las que se encargan de este proceso por ser más delicadas, pero es un proceso manual que lo puede hacer cualquiera. El trabajo en equipo es necesario para el logro de este proceso.

**Respuesta de Café Capamaco:** Se recolecta únicamente los granos rojos, los verdes o pintones, se los deja para que se maduren para ser cosechados. Usualmente las mujeres son las que se encargan de este proceso por ser más delicadas, pero es un proceso manual que lo puede hacer cualquiera. El trabajo en equipo es necesario para el logro de este proceso.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Bajo el sol de la mañana, manualmente lo recogemos de cada vara de la planta de café, a los granos de café más grandes para que esos sean semillas y a los más pequeños para que vayan directo al tueste.

**Análisis:** En la zona del valle de Vilcabamba, tienen la costumbre de realizar la cosecha bien en la mañana, dos procesos de hacer café, la selección desde un principio es la misma, que consiste en recolectar los granos rojos de la planta, una gran diferencia de esta zona, es que el proceso de lavado predomina, con los granos de café. Se evidencia una inclusión de género y especialización de roles familiares puesto que son las mujeres que se encargan de la cosecha de las cerezas, al ser un proceso delicado. Proceso de lavado consiste en despulpar el café después de cosecharlo, fermentarlo y secarlo en marquesinas, antes de tostarlo (Coffee IQ, 2016).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 7:** ¿Cree que los ciclos de la Luna influyen en el proceso de producción de café?

**Respuesta de Café Malacatos:** Si bastante, la gente si respeta eso, cuando está en la luna tierna no lo cogen no cosechan y no lo vienen a vender. Cuando esta la luna buena, cosechan bastante y vienen a entregar, porque dice que al no respetar los ciclos daña a la planta, y puede que merme a la producción.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Las personas de la zona tienen estas creencias dependiendo las fases ya que influyen en el suelo, flujo de sabia e internamente en la planta. Por ejemplo, es cierta fase no podan la planta para que no haya un desgaste de energía y no se maltrate la planta.

**Respuesta de Café Don Víctor:** No se lo cosecha, ni se lo siembra al café en Luna tierna, Luna redonda. Se secan las ramas o no hay producción. Si se lo siembra pasando el quinto una planta, a los dos años carga bastante.

**Análisis:** A pesar de que no están especializados en la cosecha, las fases lunares son un legado que han dejado sus antepasados a los lugareños del sector, según el FIAGRO, la luna influye en cada proceso del café cuando está en la planta (FIAGRO, 2005).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 7:** ¿Cree que los ciclos de la Luna influyen en el proceso de producción de café?

**Respuesta de Café Apecael:** Se tiene que trabajar con la Luna, cuando se lo cosecha al café en Luna tierna la planta no vuelve a cargar café, incluso en otras plantas.

**Respuesta de Café Capamaco:** Si, lo que dicen los expertos en esto influyen en la agricultura, por ejemplo, cuando se hace una poda o cosecha no puede ser en luna tierna, porque se puede morir la planta, estos son conocimientos ancestrales que se van perdiendo a través de los años.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** No responde.

**Análisis:** en esta zona que está especializada en la cosecha, las fases lunares son un legado que han dejado sus antepasados a los lugareños del sector, según el FIAGRO, la luna influye en cada proceso del café cuando está en la planta, como por ejemplo en luna llena, la sabia recorre la planta de la raíz hacia las hojas, por lo tanto se podría hacer una poda o recorte, así la planta no sufriría, ni se enfermaría (FIAGRO, 2005).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 8:** ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

**Respuesta de Café Malacatos:** Primeramente, la gente nos lo vende en cereza, nosotros lo secamos en tendales de cemento, y como aquí hay bastante sol, no es necesario juntarlo a cada rato, se lo bota talvez todo el día y en la tarde se lo vuelve a juntar, luego se va a la apiladora, y de ahí al armero donde lo seleccionamos al café y se separa la cascara del grano, y se lo lleva a una mesa donde se lo escoge y esto se llama selección manual, se separa las piedritas, los tallos, las hojas o cascara que pueden venir con el café, a veces la gente manda el café con rama y todo, entonces todo eso hay que irle sacando, de ahí va a la tostadora y de ahí al molino.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Según la cultura, aquí en Loja nos gustan los sabores más fuertes, y por lo tanto en esta región se tiene sabores concentrados, sin embargo, se debe tener mucho cuidado para no llegar a quemarlo.

**Respuesta de Café Don Víctor:** En mi finca, se empieza en la cosecha, o recepción, de ahí lo secamos completamente en los tendales, lo pasamos a la apiladora, lo paso a un armero que sirve para quitarle todas las impurezas y aparte de eso se lo lleva a una mesa para escogerlo manualmente, finalmente se lo tuesta y enfría. Se lo muele y de ahí se lo toma.

**Análisis:** En el valle de Malacatos se caracteriza por tener los dos procesos de elaboración de café, el seco y el lavado, en cierto modo, en esta zona el proceso seco predomina, por lo que en los pasos se debe cuidar minuciosamente el transcurso de los pasos del café, un solo grano que este mal procesado en cualquier proceso puede estropear el producto final (García, 2014).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 8:** ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

**Respuesta de Café Apecael:** En la tierra trabajándola bien y produciéndola de una forma orgánica sin maltratar los productos, la tierra produce calidad reflejado en su sabor. Empieza desde el cuidado de la planta hasta los cracks de tostado

**Respuesta de Café Capamaco:** En lo que es la producción es la base de lo que es el mundo del café y lamentablemente en la realidad es lo último, y nadie se pone a ver la trazabilidad que tiene el producto. Y todas las otras fases son complemento de las demás. Comienza con el productor de dar un esfuerzo de calidad y adelante seguir con los estándares altos. El proceso de fermentación es algo importante para extraer los azúcares de la cascara, haciendo que estos desarrollen sus aromas y sabores. Por lo que los cafés fermentados de distintas maneras, marca mucho en el tema de la calidad del café. También el secado es un proceso importante, se debe secar poco a poco para que los azúcares que se desarrollaron se sigan formando junto con el embrión del café que aún sigue vivo, en temperaturas controladas, no mucha exposición al sol ni tiempos cortos en su secado.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Primeramente lo cosechamos a granos rojos y la post cosecha solo seleccionamos granos rojos de dimensión mediana, posterior a eso se pone el café en recipientes con agua, este proceso se llama

bollado y todo lo que se alza se hace otra variedad de café, lo despulpamos manualmente o en la despulpadora, que es sacar cada cascarita de la semilla, después de un tiempo determinado que puede ser de 1 día o 3 se lo deja fermentando, cuando ya está, se lo lava 6 veces y se lo deja en tendales secar dependiendo del clima, y ahí se encuentra en café pergamino, se lo trilla que significa sacarle la última cascara del grano, y pasa a ser café oro o verde, que está listo para ser tostado o ser exportado como materia prima con denominación de origen. Al momento de tostar en una paila de arcilla sobre la leña, lo hacemos con un palo de carrizo dando vueltas para que su tueste sea uniforme, de mi mamá aprendí a ver el color del café cuando debe estar listo, y a contar los cracks, que es el sonido cuando está tostando el café, justo en el segundo crack, se considera que ya está el café.

**Análisis:** En el valle de Vilcabamba, el proceso de lavado es el más común, la rigurosa tarea de selección de cada grano manualmente, así mismo como el esmero en cumplir con todas las normas del procesamiento del café para un buen resultado, así como se refiere Héctor García, reportero de la química del Café, un solo grano que este mal procesado en cualquier proceso puede estropear el producto final (García, 2014).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 9:** ¿Qué significa el café para usted?

**Respuesta de Café Malacatos:** En el café de aquí nos caracterizamos por el clima, la altura que nos ayuda, el café es seleccionado y la gente está ya cada vez más consiente de vendernos un café cereza, entonces sacamos una buena taza, más que todo aquí nos ayuda el clima, y la gente mismo abona las plantas con la cascara del café, entonces se da y se regala para hacer un abono orgánico. El café es considerado para mí, como el sustento de la familia y el legado que le dejamos a nuestros descendientes, y para la comunidad es

el ingreso más importante económicamente, ya que como sector cafetero se tiene renombre y este producto demuestra la identidad del mismo.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Es algo con que inicio el día, y cuando una persona se toma una buena taza de café, desarrolla energía por la cantidad de nutrientes que tiene. Por otro lado, la cultura lojana siempre se ha caracterizado en ser conversos, y el café interfiere en las tertulias en el desarrollo del día.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Significa un símbolo ancestral que ha pasado de generación en generación para el sustento familiar.

**Análisis:** La trascendencia del mercado del café en el sector y la costumbre de los aldeanos de ser gentiles con los peregrinos, constituyen un símbolo de cultura en Malacatos, siendo el resultado de la identidad del mismo pueblo, que da frutos al bienestar social. El café siendo la bebida socializadora a nivel mundial, por consiguiente se muestra en este sector de la misma manera (Ukers, W. 1922).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 9:** ¿Qué significa el café para usted?

**Respuesta de Café Apecael:** En el campo es el sustento de una vida, como agricultores significa sacar adelante a la familia.

**Respuesta de Café Capamaco:** Significa pasión porque forma parte de mi vida, es lo que me mueve y se puede hacer muchas cosas más. Es grato trabajar en el mundo del café.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** El primer ingreso para ayudar a la familia, y desarrollo económico de la zona.

**Análisis:** Como sector cafeero, el café significa un ingreso importante para la zona, destacan los productores que trabajar en este producto y estar en su trazabilidad es reconfortante, estableciendo un bienestar económico y social, según los datos del INEC, el sector rural donde se incluían las comunidades de agricultores la pobreza se redujo en un 20%, dl 60,6% en el 2006 al 40,7% en el 2013 (Telégrafo, 2014).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 10:** ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial? ¿Cuántas veces al día toman café?

**Respuesta de Café Malacatos:** Es importante para el alma, tomo aproximadamente 3 tazas de café, como bajativo, junto con el desayuno o en la tarde para acompañar al tiempo.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Es importante para la salud, y como acompañante en algún compromiso, o diariamente como para iniciar el día.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Si, también hay momentos especiales para tomar café, pero funciona para compartir con alguien. Tomo café muy de repente.

**Análisis:** El promedio mundial de tazas de café al día por persona es de 4 (Moscoso, M. 2016). En la zona de Malacatos se toman aproximadamente 3 tazas diarias de café. Además, el café es la bebida más consumida después del agua, a nivel mundial. Esto evidencia la importancia y frecuencia de su consumo. Así como mencionan los entrevistados, el café tiene un alto nivel de antioxidantes, lo cual representa un beneficio para la salud del consumidor.

## **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 10:** Considera importante el beber café en alguna situación especial?  
¿Cuántas veces al día toman café?

**Respuesta de Café Apecael:** Todos los días son especiales para tomar café, porque si no se toma no se vive. Me tomo 3 litros de café al día.

**Respuesta de Café Capamaco:** Siempre, en una situación especial como bajativo después del almuerzo o para un cumpleaños. 4 veces al día.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Yo me tomo 3 tazas al día y si siempre es bueno compartir con los demás, cada café que se tuesta.

**Análisis:** El promedio mundial de tazas de café al día por persona es de 4 (Moscoso, M. 2016). En la zona de Vilcabamba se toman aproximadamente 4 a 5 tazas, ya que en esta zona tienen bien arraigada la esencia intangible de esta bebida en su cultura. Se dice que el café posee nutrientes esenciales para el organismo, tales como riboflavina, vitamina B5, manganeso, potasio, magnesio y niacina, aparte de ser una fuente grande de antioxidantes, estos nutrientes ayudan a prevenir enfermedades neurodegenerativas, protege a órganos esenciales como el hígado de enfermedades e incluso baja los niveles de depresión (Ayuso, Miguel. 2016).

## **Valle de Malacatos**

**Pregunta 11:** ¿Cómo considera al café?

**Respuesta de Café Malacatos:** Para nosotros el café ha sido nuestra forma de vivir para desenvolvemos en nuestro medio, ofrecer un buen producto a la gente y mantener un buen negocio, eso es la herencia que nos ha dejado mi mami, es el desarrollo del amor que le tenemos a mi mama.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** La identidad de Loja, imagino que cada persona que lo toma recuerda a su familia, aparte de su esencia es como el aprecio a la identidad lojana.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Como sustento de vida y base económica para la familia.

**Análisis:** Lo consideran como un producto de sustento económico y como representante de la identidad de la provincia de Loja y propiamente de sus familias.

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 11:** ¿Cómo considera al café?

**Respuesta de Café Apecael:** A un producto vivo, refiriéndose a todos los procesos, desde que se siembra hasta que se lo muele por todos los sabores que tiene.

**Respuesta de Café Capamaco:** Como un energizante vital para empezar el día, y estar alegre para el desarrollo del día.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Como una bebida vital que, aunque no coma nada, hace que me mantenga despierta y activa durante todo el día.

**Análisis:** En la zona de Vilcabamba lo consideran como una bebida vital, es básicamente la representación del trabajo arduo en el campo transformado en una bebida de gran deleite.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 12:** ¿Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido?

**Respuesta de Café Malacatos:** No aplica

**Respuesta de Café Caxarrumi:** No aplica

**Respuesta de Café Don Víctor:** No aplica

**Análisis:** No aplica.

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 12:** Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

**Respuesta de Café Apecael:** No aplica

**Respuesta de Café Capamaco:** La historia que cuentan, cuando había mucho café cuando no existía la carretera a Zumba, se podía observar a filas de mulas que iban sacando café hasta encontrar los camiones en la carretera más cercana. Sacaban en avión el café de Zumba y una de ellas callo en Malacatos de tanto peso que había, ahí fue cuando broto el café en esta zona.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Antiguamente, el café de Abarca, hacían café y cada persona que pasaba por el camino le hacían pasar a tomar para darles energías para que sigan en su viaje. Cura espantos y calma nervios, tomando café es sinónimo de tranquilidad y dureza en el cuerpo.

**Análisis:** No existen leyendas más que las anécdotas que se han heredado, con la común importancia que ha tenido el café en las diferentes épocas, y por supuesto el valor de este a los caficultores y productores.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 13:** En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

**Respuesta de Café Malacatos:** Desde hace muchos años, la madre se vio obligada a sembrar y a tostar café, y empezó a venderlo y aunque nadie les compraba, poco a poco la gente comenzó a vender café y ella a tostarlo y a venderlo, pero así empezó poco a poco hasta que las personas de la comunidad se acostumbró a tomar café. Ahora mismo, el padre compra café y lo procesa para la empresa y se ve que salga todo igual, porque hay que cumplir con el registro sanitario y control de calidad y bueno hacemos todo en el mismo proceso.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Las mujeres son las que cosechan delicadamente el café, en la zona se hace el método de pipeteo, en una planta de café, ya que hay granos maduros, semi - maduros y secos.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Dentro de la sociedad puede haber, pero si se habla como negociante o procesador de café porque nosotros lo compramos, lo tostamos, lo molimos y lo vendimos, entonces es muy diferente ya que lo hacemos en producción como negocio familiar.

**Análisis:** Como frecuentan los productores al cosechar o en sus historias es que las mujeres de la casa se han encargado de sacar este negocio adelante para el sustento familia, debido al amor que le tienen a la misma y al producto que es el café que se destaca en la zona.

## **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 13:** En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

**Respuesta de Café Apecael:** El peso del sol durante el día, el desmontar las malas hierbas, abrir caminos para los tiempos de recolección el colocar el control de plagas cada cierta distancia, en la cosecha, que probablemente son los sábados se reúne la familia para la minga cafetera de todas las actividades que hay que hacer entorno a los cultivos del café, 'Ya que tienen que pagar la comida de toda la semana'.

**Respuesta de Café Capamaco:** Cuando es para consumo de casa voy con mi esposa y mis hijas para poder apreciar lo que es la recolección del trabajo, y cuando es en la producción contrato personal para la minga cafetalera a la que voy con mi suegro y cuñado.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Como está el tiempo tan cambiante todas las personas interfieren en los procesos de cosecha, así hombres como mujeres se ayudan entre sí, las mujeres son delicadas en la recolección del cerezo y los hombres por su fuerza son esenciales para llevar la carga pesada.

**Análisis:** En el sector de Vilcabamba al momento de realizar los procesos del café, se reúnen las familias a ayudar a la cosecha, siendo la mujer la principal recolectora de este fruto. Sin embargo, en el sector la familia se apoya entre unos y otros para sacar un café que los caracterice.

## **Valle de Malacatos**

**Pregunta 14:** ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

**Respuesta de Café Malacatos:** Es un sabor y olor bien rico, me produce emoción y alegría. A uno le da ánimo le abriga el cuerpo y le da ganas de salir

rápido hacer las cosas, a trabajar. A mí me incorpora el cuerpo y me da ganas de salir corriendo a trabajar.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Recuerdo los encuentros familiares con la abuelita, el café de la tarde con los bollos, es decir, la nostalgia de Loja en un sorbo. El transporte del tiempo cuando me tomo un poco.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Me siento con tranquilidad, porque es bueno para los nervios ya que controla el sistema nervioso, y cuando uno está confundido al momento reacciona organizando sus ideas.

**Análisis:** a los productores de esta zona les recuerda mucho la identidad Lojana y les causa la sensación de tranquilidad, debido a que esta bebida ayuda al organismo a reducir el porcentaje de enfermedades, a elevar las capacidades cognitivas del cerebro, etc. (Cafés Candelas, 2013).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 14:** ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

**Respuesta de Café Apecael:** Al esfuerzo que he dado para la producción de este producto, ya que son tantos procesos para llegar a un producto de excelentes características organolépticas.

**Respuesta de Café Capamaco:** Sobre todo cuando viajo, recuerdo a Loja, y a mi familia.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Recuerdo a los tiempos de antes, creo que es agua de tiempo, que hace que regrese al momento cuando compartía con mis abuelos.

**Análisis:** Sus recuerdos más inmediatos son con los antepasados, la trazabilidad de la memoria alrededor del café que perdurado en las familias de los campesinos y productores de la zona del Valle de Vilcabamba.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 15:** ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele? Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

**Respuesta de Café Malacatos:** Le puedo decir que tiene un sabor a miel, a veces a flores y a veces un sabor ácido, porque a veces en la plantación el café está debajo de los limones o de papaya y se puede decir que donde está sembrado la planta absorbe el olor.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Aroma fuerte a vainilla, granadilla. Sabor achocolatado, a vainilla, cera y miel de abeja y a frutos del bosque.

**Respuesta de Café Don Víctor:** El café que yo produzco es para desarrollar su imaginación, durante los 35 años que he producido café, he tenido el mismo tueste, y su aroma y su sabor se distinguen por ser un café torrado esto significa que al momento de tostar le pongo panela y por lo tanto cuando usted lo consume, es un café que tiene tonalidades de cera de abeja y miel.

**Análisis:** El café de la zona se caracteriza en taza, por tener un aroma intenso, cuerpo, concentrado y acidez, media (Anónimo, 2011). Las similitudes de los productores de café en sus especificaciones en taza coinciden con la miel de abeja, aromas frutales, achocolatado.

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 15:** ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele? Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

**Respuesta de Café Apecael:** A vainilla, achocolatado, a miel, a cera de abeja, bizcocho, frutos secos.

**Respuesta de Café Capamaco:** Mi café de la región de Capamaco en Vicabamba, tiene aroma frutal en su totalidad a cereza, y sabor notas a vainilla.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** Más que nada a cítrico por los frutales que existen alrededor. Entonces cuando se lo tiene al sabor en boca se siente el cítrico como si estuviera mezclado con hierbas aromáticas, pero en realidad son las cualidades del café.

**Análisis:** Sus semejanzas en sus características sensoriales, son sabores a vainilla, frutales, aromas cítricos, aroma a hierbas, lácteos y un toque especiado.

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 16:** Qué cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agrostática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

**Respuesta de Café Malacatos:** Así es esa hipótesis, el otro año podremos probarlo en la cosecha del café ya que está sembrado alrededor de limonares, desde esa producción se va hacer un café especial.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Se va a reflejar en la complejidad del café, si compara en un café de un monocultivo y de un cultivo diversificado va a encontrar características organolépticas completamente diferentes en la composición del café.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Me falta estudiar eso, no estoy especializado en la botánica, sin embargo creo que si absorbe los sabores que salen cuando se tueste.

**Análisis:** El café es un producto agro estático que significa que tiene la virtud de absorber las propiedades de su entorno, en consecuencia la planta desarrolla diversos perfiles sensoriales, según los agricultores los cultivos si cuentan con esta característica (2012, Ministerio coordinador de Patrimonio).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 16:** Qué cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

**Respuesta de Café Apecael:** Hemos discutido bastante con los catadores, ellos les encuentran sabores frutales, a nuez, a vainilla, a manzana, a madera etc.. Las plantas de café absorben los aromas de las otras plantas, mi plantación de café tiene alrededor unos árboles de faiques, donde existen el panales de abejas, las cuales hacen polinización con las plantas de café y le dan un sabor diferente al producto final.

**Respuesta de Café Capamaco:** En la plantación está alrededor de una zona de árboles cítricos, y algunas frutas por lo que se considera que si absorbe sabores de las otras. Algunas cualidades del café son propias de las variedades mismas de las plantas.

**Respuesta de Café Ullugamba:** Dónde está los árboles parece que el café le absorbe ese aroma y sabor de los propios frutos, sean naranjas, guabos, mandarinas, etc... Cuando se siembra en la parte alta de la montaña, tiene como característica el aroma a madera.

**Análisis:** El café es un producto agro estático que significa que tiene la virtud e absorber las propiedades de su entorno, en consecuencia la planta desarrolla

diversos perfiles sensoriales, según los agricultores los cultivos si cuentan con esta característica (2012, Ministerio coordinador de Patrimonio).

### **Valle de Malacatos**

**Pregunta 17:** Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

**Respuesta de Café Malacatos:** Cuando la gente nos trae el café seco ya viene con muchos defectos no lo secan todo bien todo parejo, entonces unos están más blancos y otros negros, unos están con menos humedad y otros con más humedad, entonces hay que enseñarle que al ponerlos a secar hay que menearle de rato en rato para que se quede parejo, para evitar que coja un olor a moho, ha guardado que totalmente lo daña al producto.

**Respuesta de Café Caxarrumi:** Primeramente conservar los cultivos diversificados, y la selección especial - manual que tenemos, junto con el respeto de las temperaturas y normas en los procesos que son los secretos de un buen café.

**Respuesta de Café Don Víctor:** Todas las normas deben ser respetadas, ya que el café es un producto auténtico que no se puede cambiar.

**Análisis:** Todas las normas deben ser respetadas, en esta zona, se basan en perfeccionar el sistema de secado y de eliminar la humedad del grano de café, para un buen secado del producto debe estar en una temperatura alrededor de los 40°C (CENICAFÉ, Centro Nacional de investigaciones de café. 2001).

### **Valle de Vilcabamba**

**Pregunta 17:** Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

**Respuesta de Café Apecael:** El café que poseemos tiene un control que debe ser orgánico, por lo tanto para las plagas tenemos un pesticida natural que consiste en esencia de café y trago o punta de la región, para atraer a los mariposas que hacen la broca. Este control se lo realiza en la zona de San Pedro de Vilcabamba.

**Respuesta de Café Capamaco:** En todo el proceso si se hace algo malo, tiene constancia en su finalidad, por lo tanto se exige un respeto a cada proceso. Es importante la cosecha, como el tostado y como no ponerle azúcar al café para poder tomarlo en su esencia.

**Respuesta de Café Ulluagamba:** No responde.

**Análisis:** El control de los procesos como define la asociación APECAEL, ha logrado que se respeten las normas, no obstante, en el proceso de producción de café se esmeran en la recolección del grano sea igual refiriéndose a los colores, mantener los cultivos libres de químicos, y cuidar la trazabilidad del café desde la planta hasta el mantenimiento del café molido.

#### **2.4.2 Resultados de Observación**

En los procesos de selección de café de primera calidad, las personas de la zona tienen ciertas normas para hacerlo, así como, primero clasificación en la cosecha o post cosecha, se recolectan los granos y se pasa al proceso de bollado que consiste en colocar los granos de café en baldes con agua y extraer todo lo que flota, aquí se presenta la segunda clasificación que consiste en utilizar el café que se hundió en los baldes del anterior proceso para pasar al proceso de fermentación, que depende de la altura y la temperatura, en la zona de Vilcabamba se lo deja fermentar desde 16 a 18 horas. Se hacen lavados del café después de fermentar. Posterior a esto se coloca el café en

marquesinas donde se seca, y ahí es donde está la otra clasificación, que consiste en la selección a mano del café que posee imperfecciones, desde el color, que tenga un color parejo, no tenga rastros de broca que son como grietas en el grano del café, control de humedad, piedras, palos, granos deformes, granos con broca, granos rotos o quebrados, color del grano diferente etc.

Condiciones básicas para una fermentación son temperatura, especies de microorganismo, fermentación controlada del mucílago. Este proceso se caracteriza por la concentración de aromas del cerezo del café, que salen en taza. En los valles en el proceso de fermentación, es uno de los procesos más importantes, en el que el café desarrolla su aroma y su sabor, en la cultura se deja reposar en un tiempo determinado después del despulpado, en el que se amontona y se sabe que ya está la fermentación, cuando se incrusta un palo o carrizo en el que cuando se lo saca, si el café se hunde no está y le falta tiempo y cuando ya está, se mantiene en su lugar. Esta técnica se utiliza en la región, para saber cuándo está la fermentación.

Café, que crece en territorio donde se desarrolló la revolución liberal, lugar donde ahora es el Parque Nacional Podocarpus, donde se respeta la biodiversidad y se impulsa los cultivos diversificados para el enriquecimiento de los suelos. Para el café en esta zona, las temperaturas chocan como en la noche es de 5°C a 14°C en el día y por otro lado el agua que utilizan para el riego nace de la montaña, brindan un crecimiento y desarrollo de la planta. El café es una planta de bosque, húmedo y frío, por eso es que el de altura es más reconocido y tiene características organolépticas destacables, cuando se la siembra en climas cálidos, en las plantaciones se la siembra alrededor de plantas de banano para que le den sombra y humedad a la misma.

En las zonas investigadas existen, sistemas agroforestales, que se refiere a el intercambio de nutrientes o factores que las plantas ofrecen las unas a las otras, preservando el suelo y potenciando su calidad, como por ejemplo existen plantas que brindan sombra, a las plantaciones de café, así mismo este sistema crea un 'micro mundo' que consiste en el conjunto de microorganismos que enriquecen a la planta, o esponjas reguladoras hídricas del agua, entonces el agua natural brinda diferentes bondades que salen en el mismo al momento de tostarlo. Los sistemas productivos en la caficultura son rentables ya que siembran plantas de café de la misma zona.

En los cultivos de café se apoya con compuestos de minerales, humus y abono, formados únicamente por los mismos campesinos con el fin de crear un suelo sano y tener al 100% un producto orgánico.

El aliso tiene raíces nitrificadas, que consiste en regenerar el suelo. En las zonas de Caxarrumi, Malacatos, Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba, existen plantaciones de café alrededor de este árbol, interviene en el crecimiento de la planta y salvaguardar los cultivos de las mismas. Como es una zona de suelos húmedos, las pendientes predominan en esta zona, y los cultivos de las plantas de café ayudan a que el suelo se mantenga firme.

Una peculiaridad de las zonas estudiadas es la cantidad de insectos polinizadores, en cierta época del año los insectos de la parte alta del bosque nublado, bajan hacer su polinización en las plantas del café, que le da cierto aroma al producto y funciona como un elemento importante en la reproducción de la planta para la producción de los frutos con mejor sabor.

Factores socio - ecológico – económico en esta zona, los agricultores tienen el afán de mandar a sus hijos a estudiar, por lo tanto tienen la iniciativa de cosechar los productos y de volver a sembrar o mantener los cultivos que han trascendido en sus familias, incentivando la caficultura, vendiendo injertos de la planta, dando asesorías los unos a los otros, potenciando el café, porque poseen el conocimiento de que si uno en la comunidad gana, ganan todos.

En el valle de Malacatos, miden su tostado por la densidad el humo del café, cuando ya está apagan las calderas para que se enfríe antes de molerlo y utilizarlo, es una costumbre de la zona, por otro lado en el valle de Vilcabamba se fijan en el sonido del tostado, o los cracks, en el momento de tostar el café se concentran lo suficiente para que no se pase el producto.

La zona de Malacatos, tiene el proceso de torrado que se refiere a tostar el café junto con panela de caña de azúcar o azúcar morena, siendo una característica específica de la zona, químicamente se produce más rápido la reacción de Maillard y junto con el proceso de torrado se concentra más los azúcares, por lo que el sabor en taza es reconocido.

### **2.4.3 Resultados de Cata con Expertos**

En la degustación de los tres tipos de café con mejores características, organolépticas según la cata anterior, el grupo de docentes de la Universidad de las Américas, cató y determino ciertas cualidades que tiene estos tipos de café.

Se determinó con la cata que el café de Ullugamba corresponde a un aroma intenso, predominando esencias florales y de menor intensidad frutales, se menciona además el café de Malacatos y San Pedro de Vilcabamba, poseen

aromas medios, sin embargo, el café de Malacatos sus fragancias predominantes son el ahumado y acaramelado, por otro lado los aromas que predominan en el café de San Pedro de Vilcabamba, son aromas frutales e inferiormente aromas florales. Otro rasgo de la cata, es el cuerpo que consta en la asimilación de textura leve, balanceado y pesado, los resultados del café de Ulluagamba tuvieron el puntaje más alto, siendo este el equivalente a un cuerpo balanceado, en cuanto a los restantes cafés poseen un equilibrio leve en el cuerpo en taza.

La acidez, es la clave de los cafés de altura ya que conforman aromas y sabores en el grano de la mata a la taza, el café de San Pedro de Vilcabamba que está a una altura de 1700 m.s.n.m. asientan con un resultado mayoritario a los demás, siendo este un blend de diferentes lotes y por consiguiente siendo una mezcla de diferentes alturas. No obstante. debido a la diferencia de alturas, el Café de Ulluagamba a 1800 m.s.n.m. aunque tiene una altura superior al antes nombrado, posee una acidez equilibrada y el café de Malacatos de 1470 m.s.n.m. posee una acidez leve con respecto a su altura.

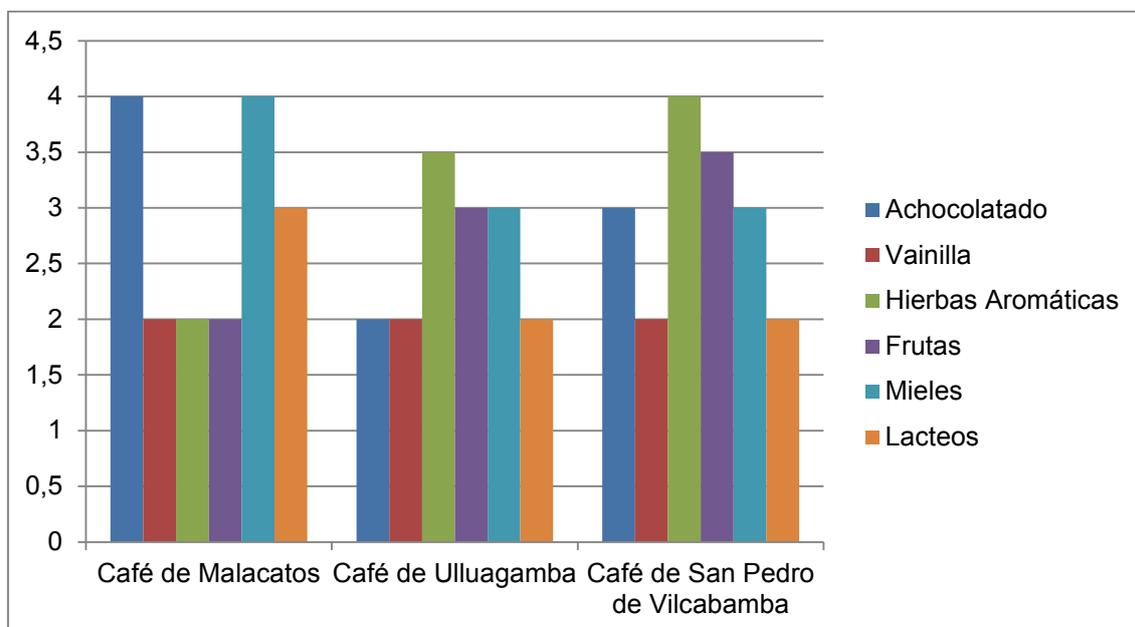
En la clasificación de los sabores que se puede encontrar en un café, el chocolate y la vainilla y la miel predominan en el café de Malacatos, a su vez, las notas gustativas frutales y de hierbas aromáticas como el escansel o el cedrón, prevalecen en el café de San Pedro de Vilcabamba, cabe señalar que el café de Ulluagamba posee sabores equilibrados creando notas gustativas destacables en boca.

Finalizando con el dulzor y el amargor, en esta región estas características del café van de la mano, debido a las tradiciones del tostado oscuro y al cuidado de la trazabilidad del café, conviene mencionar que el dulzor es característico del café de Ulluagamba y el amargo predomina en el café de Malacatos. De acuerdo con los resultados de la cata en las características del café de los

valles, cada catador aportó con su criterio de los sabores que existe al percibir el café.

Catador #1.

Mg. Carolina Pérez



*Figura 4.* Explicación de los sabores del café, posterior a la cata de cada uno de cafés de cada sector.

Catador #2.

Chef Gabriel Mena

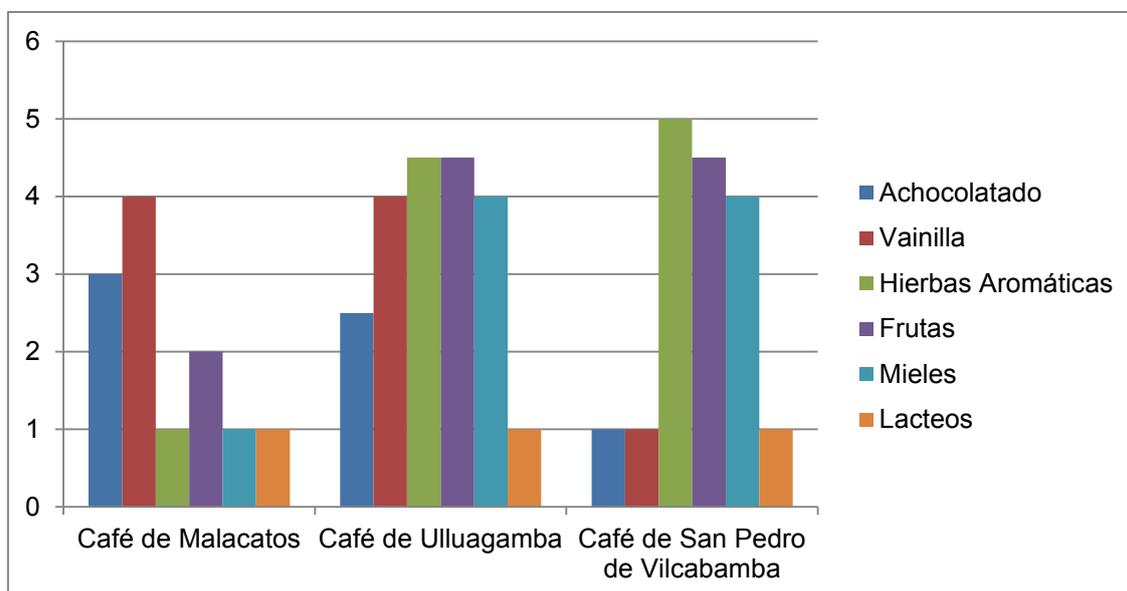


Figura 5. Explicación de los sabores del café, posterior a la cata de cada uno de los cafés de cada sector.

Catador #3

Ing. Daniel Arteaga

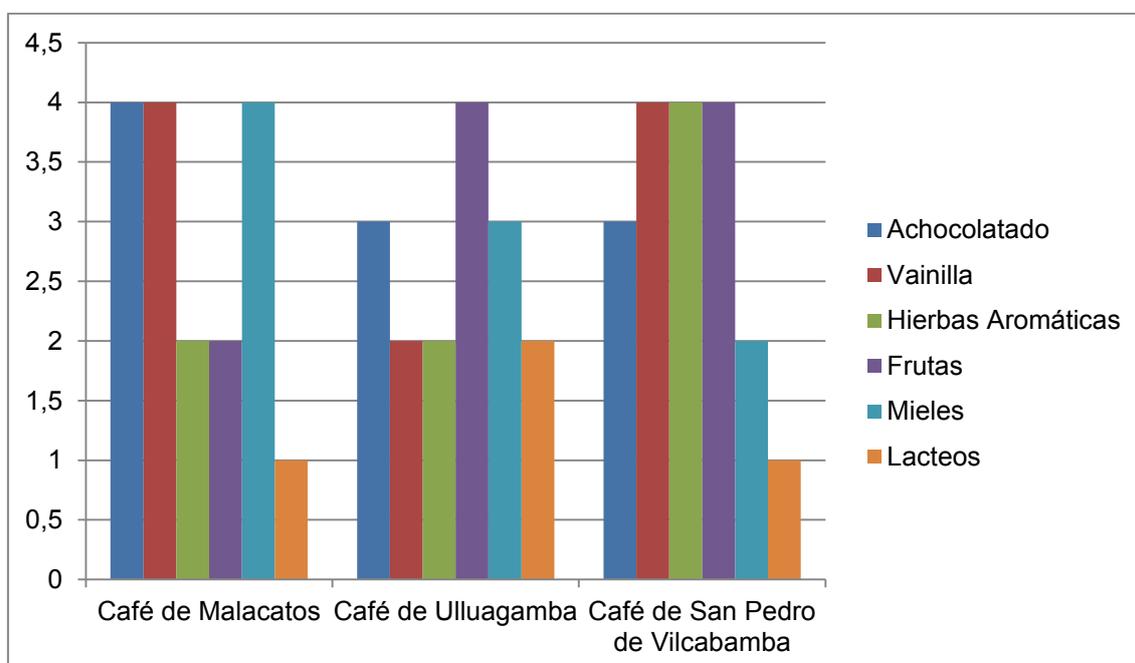


Figura 6. Explicación de los sabores del café, posterior a la cata de cada uno de los cafés de cada sector.

Catador #4

Chef Carolina Guadalupe

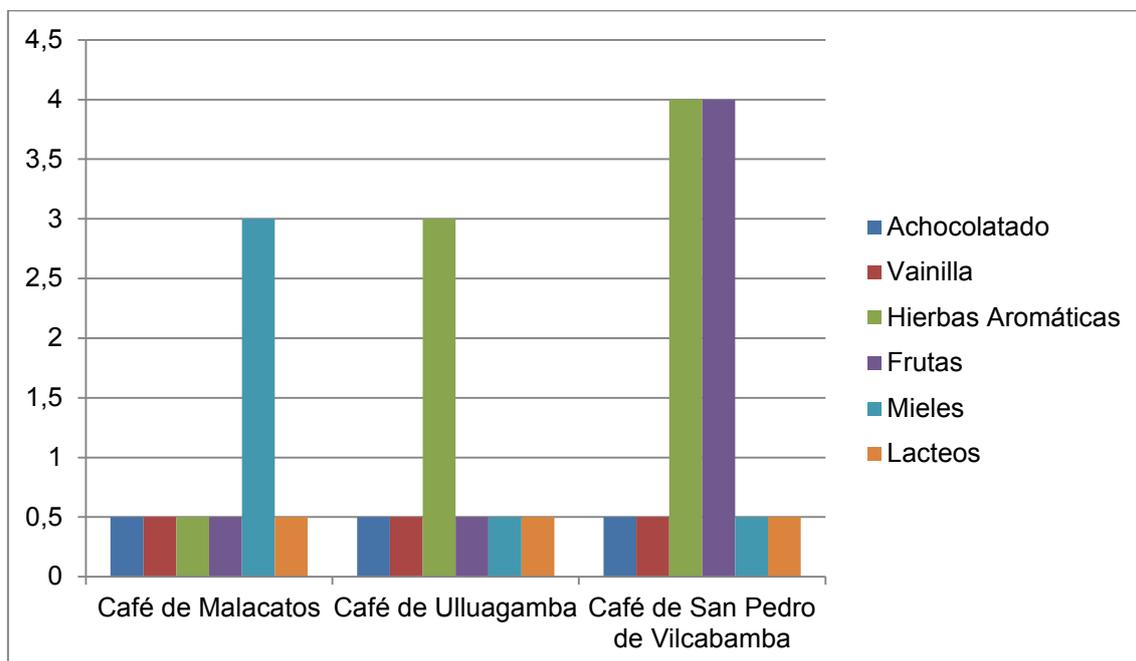


Figura 7. Explicación de los sabores del café, posterior a la cata de cada uno de los cafés de cada sector.

#### 2.4.4 Levantamiento de perfil sensorial

Para determinar las características organolépticas del café de esta zona, se realizó una cata básica, tomando en cuenta factores de textura, cuerpo, color, aroma y sabor; Se utilizó el método de extracción, V60 que consta en la retención del calor del agua, debido a sus 60° de la taza, con el fin de una mejor extracción del café. Las muestras que utilizamos son de los sectores son: Café Don Víctor, Café Malacatos, Café Caxarrumi, Café de Apecael, y Café de Ullugamba.

Primeramente, se moja con agua caliente el filtro de papel, para evitar que se mezclen los sabores con el agua, se pesa el café para que la extracción sea precisa, se utilizó 30 gr de café con 200 ml de agua a 80° C., de manera constante se coloca el agua sobre el café para que se infusione y se desprendan sus características.

Posterior a la cata, las características que se extrajeron de los cafés son:

Tabla 8

*Características del café extraídas en la cata básica por el Barista Erick Velasco.*

<b>Tipos de café y su zona</b>	<b>Zona de Malacatos, Café Don Víctor, Café de Malacatos, Caxarrumi</b>	<b>Zona de Vilcabamba, Café Apecael y Café Ulluagamba.</b>
<b>Aroma</b>	Ahumado, caramelo y frutal. Intenso con tendencia a la amargura	Floral y frutal. Moderado con tendencia a la amargura.
<b>Textura y Cuerpo</b>	Balanceado	Balanceado
<b>Color</b>	Oscuro	Oscuro
<b>Notas Gustativas</b>	Acidez moderada Dulce Amargo	Acidez complejas, Dulce Amargo
<b>Sabores predominante</b>	Caramelo	Achocolatado

Nota: Información adquirida en cata de Velasco, 2018.

### **3. CAPÍTULO III. PROPUESTA**

#### **3 Guía de café.**

Tradicionalmente en la cultura lojana siempre se ha considerado una bebida virtuosa de estar presente en la vida de los pobladores, pues en cada región forma parte de una historia, por ejemplo: ser el sustento económico de la agricultora de 90 años en las montañas de Vilcabamba; el llamado 'café Abarca' al café amargo de la región de San Pedro de Vilcabamba en honor a la abuela que regalaba café a los peregrinos; la densidad del humo en el tostado que describe Don Víctor en el pueblo de Malacatos; la tradición de tener una planta de café en la huerta de las casas para tostarlo cuando las familias se reunían, siendo motivo de compartir entre seres queridos; en fin, son tantas las historias en las que el café ha llegado a ser distintivo de identidad de esta cultura y, por añadidura, Loja huele y sabe a Café.

#### **3.1 Cosmovisión gastronómica cafetera**

Tradicionalmente, los caficultores ingieren de 3 a 4 tazas de café diarios, pues comentan que desde pequeños sus padres o abuelos les persuadían con su consumo y es lo que ellos hacen ahora con sus hijos o nietos. En la cultura cafetalera de esta región, idolatran a este producto ya que ha sido un fruto que ha dado riqueza en la región, se conoce que el café es una bebida socializadora, mucho más allá del proceso la trascendencia del mercado del café en el sector y la costumbre de los aldeanos de ser gentiles con los peregrinos, constituyen un símbolo de cultura la que se ha caracterizado en estas familias y en esta región. Debido a la existencia de cultivos de caña de azúcar en el sector, se considera que el único endulzante para el café es la panela molida.

El café es un símbolo de curación del alma para aquellos que viven de él, en consecuencia, se usa para calmar los nervios, organizar ideas y avivar a los que lo consumen, desde otra perspectiva el trabajo arduo en el campo y transformación de este a una bebida de gran deleite, es el motivo de satisfacción y orgullo hacia los productores.

### **3.2 Patrimonio Gastronómico**

Antiguamente, en las familias de los valles de Malacatos y Vilcabamba, dentro de la gastronomía típica de estos valles se encuentra la yuca con huevo, majado de verde, arroz con estofado de carne, bollos, sango de maíz con huevo frito, esporádicamente tamales y humitas, acompañado de café el cual ellos mismo lo cosechan y lo tuestan a su gusto. Es una fortuna tener la disponibilidad de este producto y consumirlo las veces que se desea, en el día. Como anteriormente nombramos el sango es uno de las preparaciones más típicas que se puede encontrar en cada rincón de la provincia de Loja en sí, ya que debido a la costumbre y trascendencia de trabajar en moliendas, utilizaron el maíz para producir este producto, y por consiguiente esta preparación que consiste en hervir agua con sal, colocar la harina de maíz y revolver hasta que se haga una maza espesa, colocarle quesillo desmenuzado y rectificar sabores, suele acompañarse en la provincia con huevo o plátanos.

Durante años, la miel con quesillo ha sido una de las preparaciones más esenciales y representantes de la identidad de toda la provincia de Loja, en estos valles, la miel con quesillo es preparada con la miel de la panela artesanal, que es preparada en la misma zona, y el quesillo, es un tipo de queso fresco, sin sal y de textura blanda, que es típico en la provincia, especialmente de la región de Salapa, Loja, Saraguro y Yangana donde existen producción de lácteos, incluso en las haciendas antiguas se tiene la costumbre de preparar el quesillo artesanalmente, que aunque es uno de los

ingredientes principales en este postre, también es el ingrediente principal de la sopas tradicionales de la provincia, como le repe, arvejas con guineo, crema de vegetales, locro de maíz, etc.

Las plantaciones de maní en estos valles, incentivan la producción de maní garrapiñado que es conocido en todas las provincias del Ecuador, sin embargo, el majado de verde en este sector se lo mezcla con pasta de maní para darle su 'sazón' único a los desayunos, almuerzos o cenas; esta preparación se realiza cocinando el plátano verde, aplastándole, y colocándole pasta de maní, terminando con unos toques de cilantro, y acompañándole con carne al jugo, seco de chivo, huevo frito o una rodaja de quesillo.

### **3.2.1 Técnicas utilizadas en el campo**

En el mundo existe una gran variedad de técnicas para preparar café. En Loja, el café de chuspa, chucho, filtro o como lo digan en muchas partes del Ecuador, es el proceso que se utiliza en estos sectores, remotamente es de fácil acceso por lo que se ha conservado durante años, y a través de los nuevos procesos que se han creado siguen preservando esta técnica. Por otro lado, las personas oriundas de esta zona, cuando no proveían de este filtro, utilizan la técnica del café 'asustado' que consta de colocar café en el agua hirviendo y posteriormente agua fría, de acuerdo a la cantidad que se requiera; luego, se deja reposar para que los sedimentos del café bajen. Son técnicas esenciales que quedan en las familias y aunque se siguen conservando, la interferencia de nuevos instrumentos como las cafeteras o la máquina de expreso etc. Deja a un lado la constante práctica.

### 3.3 Patrimonio Natural

En el nudo de Cajanuma, se presenta el 'divortium aquarum', que es el nacimiento de corrientes y vertientes que conforman ríos, que van hacia el norte que pasan por el valle de Vilcabamba y junto con otras afluentes desembocan al océano Pacífico, y hacia el sur que recorre el valle de Malacatos y tienen como destino el Amazonas y el océano Atlántico, en el recorrido de sus corrientes existen una serie de huertas y cultivos como el café, la granadilla, níspero, limón, mandarina, aguacate, pomarroza, naranjilla, etc. Éstos aportan con ciertas características organolépticas a los productos, debido a la pureza de su agua y a la variedad de suelos que conforman esta zona. Específicamente el 'Parque Nacional Podocarpus' aborda los alrededores de esta zona, siendo una reserva ecológica llena de especies de fauna y flora que contribuye con la diversidad de ecosistemas, influyentes en el proceso del café, Precisamente los productos que cosechan y se comercializan en esta zona se convierten al 100% en alimentos ecológicos que ayudan a la conservación de esta reserva de vida.

Sus cultivos en la zona son diversificados, brindando soporte a las zonas de laderas, grietas o quebradas que tienen en los caminos a las caficultoras, dándole una importancia natural y social a la comunidad, preservando los suelos y cuidando la urbanidad. Los agricultores del sector tienen sus huertas tradicionales que son muy llamativas por la cantidad de frutales que poseen. Además, constituyen el modo de sustento de la población, desarrollando a través del tiempo la conservación de especies endémicas y extranjeras como el café, que es el cultivo principal en la economía campesina, siendo esto una fuente de sustento de las familias de agricultores, llegando a tal punto, de que es una manera de vivir.

El sistema de cuidado de tierras y la cualidad de sembríos de las comunidades campesinas, a través de los años han mejorado las plantas de café, haciéndolas más resistentes a plagas como la broca. Debido a su altura, la planta de café tiende a ser más pesada en el grano y por ende más denso, esto demuestra que llega a ser en taza, un café de calidad y de gran sabor. Junto con su biodiversidad, en este sector lleno de fauna y flora, existe una gran variedad de insectos polinizadores que intercambian nutrientes entre ellas, haciendo de estos cultivos importantes para la conservación de los ecosistemas.

### **3.3.1 Otros cultivos además del café**

En las huertas de las zonas, desde las partes más urbanas de los pueblos hasta lo más campestre de los valles de Malacatos y Vilcabamba, existe el hábito de cultivar en sus parcelas los siguientes productos:

- Yuca
- Níspero
- Lima
- Luma
- Pomarrosa
- Guayaba
- Papaya
- Naranja
- Plátano
- Tabaco
- Aguacates
- Árboles de aliso
- Chirimoya
- Mandarina
- Hierbas aromáticas

- Zambo
- Zapallo

Éstos suelen tener sus propios matorrales de gallinas, cerdos y hasta a veces cuyes, los cuales comercializan o únicamente para el consumo propio del caficultor, incluso existen molindas de caña de azúcar, en la que los agricultores además de comercializarlas las consumen, así como existe la apicultura en gran cantidad, lo que en la temporada de polinización además de escuchar el sonido de la brisa, se escucha el zumbido de la abejas, también se conoce a esta zona por la calidad de su miel de abeja, aporta un intercambio de componentes aromáticos entre las plantas durante la polinización. La realidad de las comunidades de estos sectores, es de bajos recursos económicos y poseen sus ingresos únicamente de la vida y el desarrollo de la tierra, como resultado de esto consumen sus propios productos.

### **3.4 Patrimonio Cultural**

#### **3.4.1 Conocimientos ancestrales**

##### **3.4.1.1 Los sentidos y el café**

Los oriundos del pueblo de Vilcabamba tienen la costumbre de que al tostar se concentran lo suficiente como para saber cuándo está en su punto de tostado de acuerdo del punto que quieran, utilizando el sentido de la audición, analizando los llamados *cracks*, es la costumbre que se ha conservado y trascendido por familias. Por otro lado, en el sector de Malacatos, utilizan el sentido de la vista, para saber si el café que se está tostando en las grandes maquinas está en su punto, analizando la densidad del humo. Incluso en el momento de tostar, la zona de Malacatos utiliza panela para darle siendo ese su secreto de tostar, generando una reacción de Maillard, más concentrada, mientras que en la zona de Vilcabamba, su secreto sensorial es el proceso de fermentado, respetando el tiempo y las temperaturas, para el desarrollo de sus sabor.

### **3.4.1.2 Ciclos Lunares**

Los ciclos de la Luna, son conocimientos vitales a la hora de la siembra, poda y cosecha del café. Aplicar los saberes de los caficultores de los pueblos de Vilcabamba, Malacatos, y San Pedro de Vilcabamba, es un legado que sus antepasados comparten para el mantenimiento de los cultivos. Entre los ejemplos de los cuidados que se deben tener en la planta durante los ciclos se considera al respeto a los ciclos de la Luna como uno de los más importantes.

Específicamente, los caficultores mencionan que en Luna tierna es imposible que se coseche o se pode la planta, ya que puede morir. Los agricultores jóvenes se encargan de indagar cada uno de los conocimientos acerca de la Luna con los ancianos sabios, para tener un majestuoso crecimiento de los cultivos.

### **3.4.1.3 Legado del café**

Cerezas secas, cerezas verdes del café hacen que el producto en taza no explaye todos sus sabores, los conocimientos de los agricultores definen que únicamente al cerezo rojo de la planta, como grano ideal para el proceso del mismo, con el fin de tener un mejor sabor en taza. Son normas que han establecido las familias caficultoras a través de las épocas. En el periodo de cosecha, el cabecilla de la comunidad o de la familia llama a una minga cafetalera para la recolección de los granos rojos de café, en la que todos los integrantes del sector o de la familia se juntan y comparten un día de cosecha junto con una pampa mesa en la que la familia comparte el almuerzo.

### **3.4.1.4 Roles familiares y de género**

El proceso de cosecha se responsabilizan únicamente las mujeres, ya que por su delicadeza y minuciosidad escogen el cerezo que este más rojo, y no

interfieren con los otros granos de la planta. Los hombres por otro lado, se encargan del trabajo pesado de llevar las latas o quintales de café recolectados para seguir con el proceso que corresponda. En el sector de Vilcabamba, su proceso es de lavado y en el sector de Malacatos su proceso es el natural o tradicional.

### **3.5 Café, sostenible y sustentable**

Café, el agua del tiempo recuerdo de padres, abuelos, recuerdo a hogar, a través de los años la industria artesanal cafetalera ha sido un apoyo necesario para vivir, los caficultores de esas zonas colocan al café como un elemento esencial en su vida, de acuerdo con ellos, tienen el conocimiento de sus antepasados para idolatrar a este producto por los beneficios que han recibido. La trazabilidad que exponen los caficultores incrementa el valor que de por sí ya tiene, como el cuidado de los cultivos con pesticidas orgánicos, el uso de los residuos del café para abono orgánico para la misma planta o el uso del mismo en la fábrica de la zona, considerando este producto como solucionador de problemas sociales y ambientales, convirtiéndolo en un elemento sostenible y sustentable.

Los desechos de café en esta zona son de uso para la fábrica de ladrillos, como base para la hoguera donde queman los ladrillos, también utilizan como abono orgánico para los cultivos que están alrededor.

### **3.6 Factores socioeconómicos**

A pesar de que se entiende que la producción del café como producto es uno de los primeros ingresos de las familias y las comunidades rurales de estos sectores, la creación de viveros por parte de los caficultores, para la venta, aparte de ser un buen ingreso para los productores de café o dueños de viveros, incrementan la producción del café de buena calidad.

## **4 Levantamiento sensorial**

### **4.1 Percibido y mencionado por los agricultores**

En la zona de Malacatos a 1470 m.s.n.m, los productores de café caracterizan al mismo, con notas gustativas de miel de abeja, aromas frutales y ahumados.

En la zona de Vilcabamba a 1700 m.s.n.m. con su aroma especiado, cítrico y con acidez notable, su sabor es avainillado y achocolatado.

Por su mayoría de especies varietales en estas zonas, existe la particularidad que une a todas las marcas que son, el color oscuro debido a su tueste, el cuerpo balanceado que conserva sus aceites, el aroma intenso y el sabor amargo-dulce. Debido al proceso de torrado de la zona de Malacatos, que consiste en el tostado del café con azúcar o panela, como es tradicional en esta zona, se caracteriza por tener sabores ahumados, cuerpo balanceado con gran fuerza en cada sorbo de café, aroma intenso y notas gustativas amargas y acarameladas.

En la zona de Vilcabamba, sus características organolépticas consisten en aromas frutales y florales, cuerpo balanceado con gran fuerza en cada sorbo de café, sabores achocolatados y avainillados con tendencia a la amargura, estas características se deben a la manera de fermentación que tiene en esta zona.

### **4.2 Análisis sensorial del punto de vista del barismo**

Posteriormente de una serie de Catares sabores de las diferentes muestras de café extraídas, se cataloga al café del valle de Malacatos, con aromas ahumados, acaramelados, frutales con tendencia a la amargura, con cuerpo

balanceado, color oscuro, notas gustativas de acidez moderada y dulzor amargo y su sabor predominante el caramelo; en otro extremo las características que define el Barista en el valle de Vilcabamba, es el aroma intenso a flores y frutas, cuerpo balanceado, color oscuro, acidez compleja y dulce amargor en sus notas gustativas y su sabor predominante es el achocolatado.

#### **4.3 Análisis sensorial desde el punto de vista de expertos consumidores**

Se determinó con la cata que el café de Ulluagamba corresponde a un aroma intenso, predominando esencias florales y de menor intensidad frutales, se menciona además el café de Malacatos y San Pedro de Vilcabamba, poseen aromas medios, sin embargo, el café de Malacatos sus fragancias predominantes son el ahumado y acaramelado, por otro lado los aromas que predominan en el café de San Pedro de Vilcabamba, son aromas frutales e inferiormente aromas florales. Otro rasgo de la cata, es el cuerpo que consta en la asimilación de textura leve, balanceado y pesado, los resultados del café de Ulluagamba tuvieron el puntaje más alto, siendo este el equivalente a un cuerpo balanceado, en cuanto a los restantes cafés poseen un equilibrio leve en el cuerpo en taza.

La acidez, es la clave de los cafés de altura ya que conforman aromas y sabores en el grano de la mata a la taza, el café de San Pedro de Vilcabamba que está a una altura de 1700 m.s.n.m. Asientan con un resultado mayoritario a los demás, siendo este un blend de diferentes lotes y por consiguiente siendo una mezcla de diferentes alturas; No obstante debido a la diferencia de alturas, el Café de Ulluagamba a 1800 m.s.n.m. Aunque tiene una altura superior al antes nombrado, posee una acidez equilibrada y el café de Malacatos de 1470 m.s.n.m. posee una acidez leve con respecto a su altura.

En la clasificación de los sabores que se puede encontrar en un café, el chocolate y la vainilla y la miel predominan en el café de Malacatos, a su vez, las notas gustativas frutales y de hierbas aromáticas como el escansel o el cedrón, prevalecen en el café de San Pedro de Vilcabamba, cabe señalar que el café de Ullugamba posee sabores equilibrados creando notas gustativas destacables en boca.

Finalizando con el dulzor y el amargor, en esta región estas características del café van de la mano, debido a las tradiciones del tostado oscuro y al cuidado de la trazabilidad del café, conviene mencionar que el dulzor es característico del café de Ullugamba y el amargo predomina en el café de Malacatos.

A continuación se presentan los promedios de los resultados, que se adquirió en la cata.

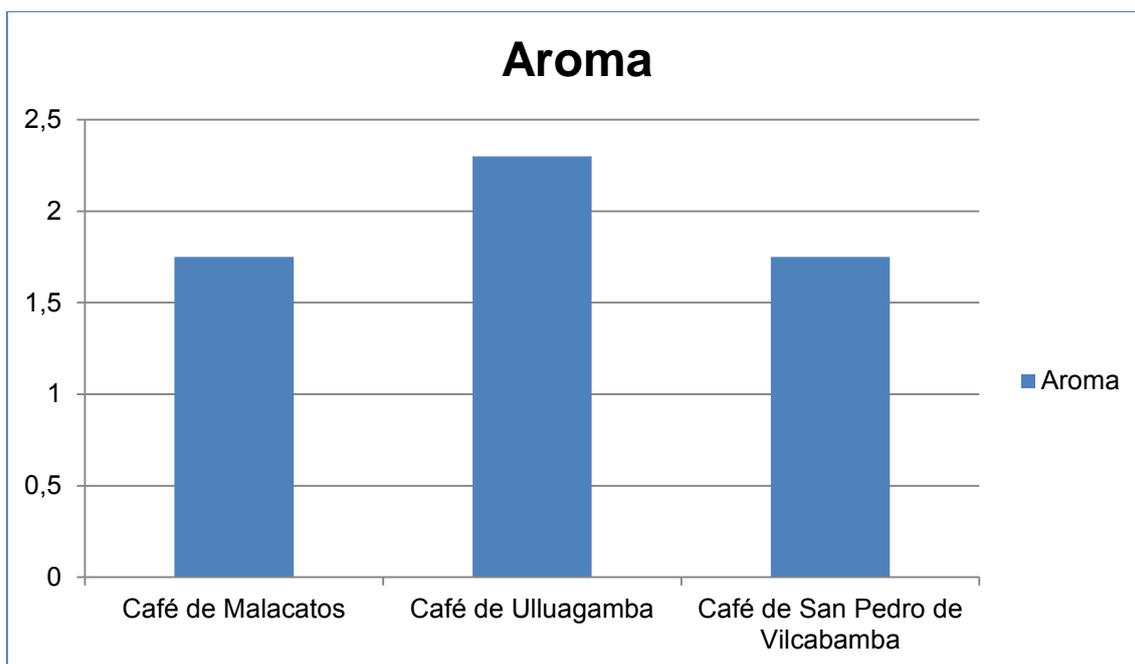


Figura 8. Resultados promedio del aroma en la cata de café.

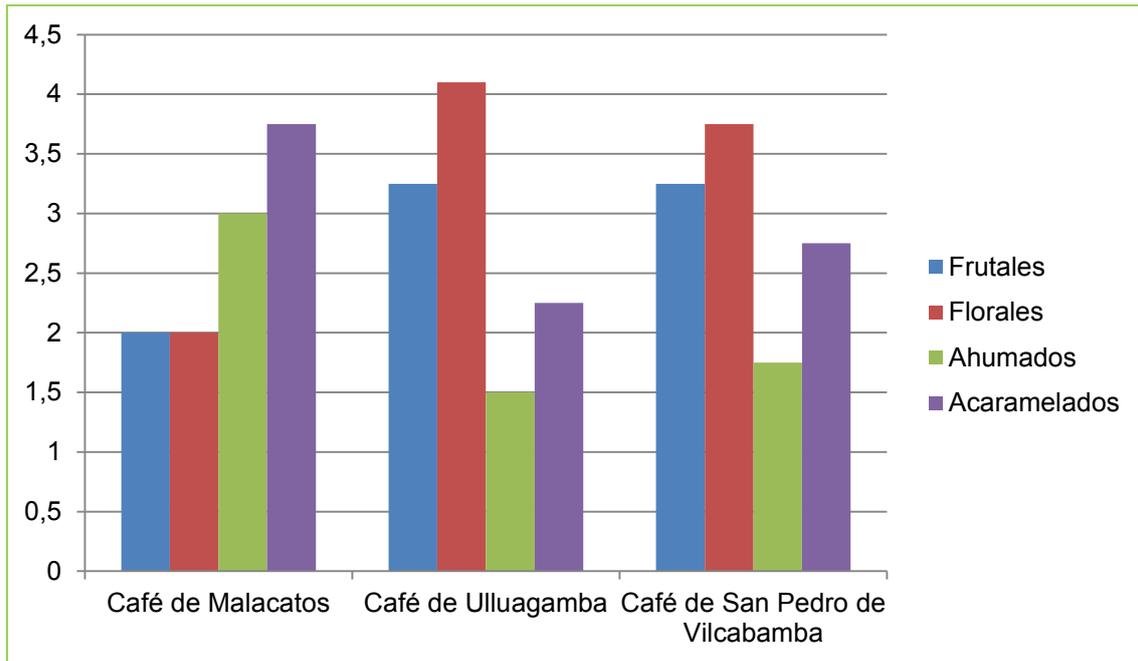


Figura 9. Resultados de la clasificación promedio de los aromas.

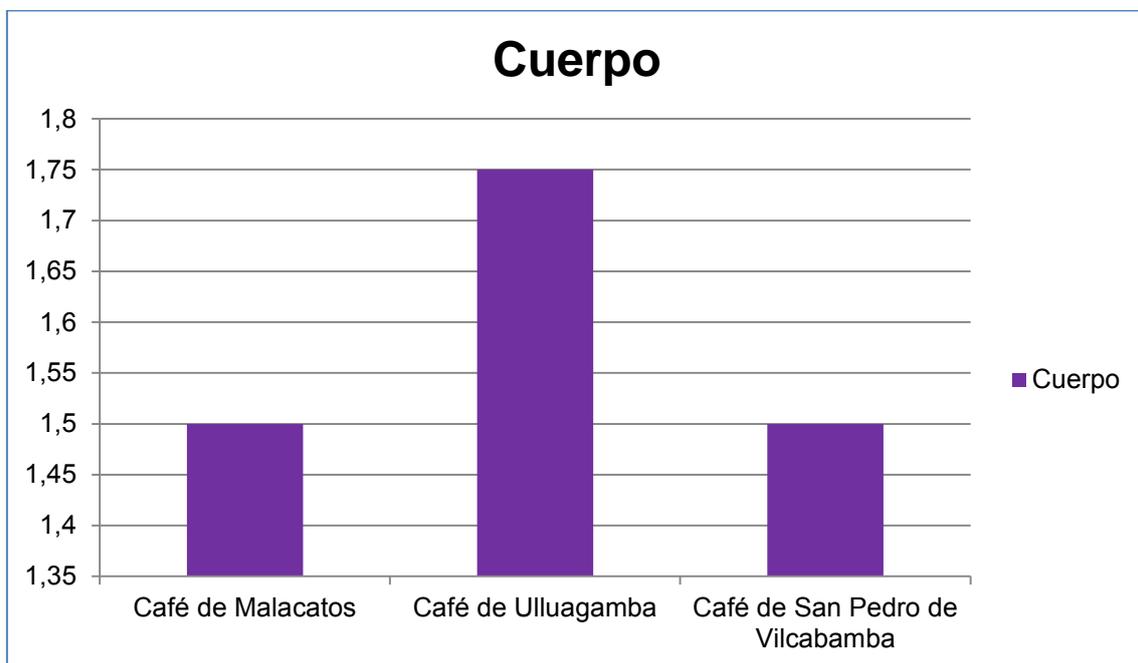


Figura 10. Resultados promedio de cuerpo.

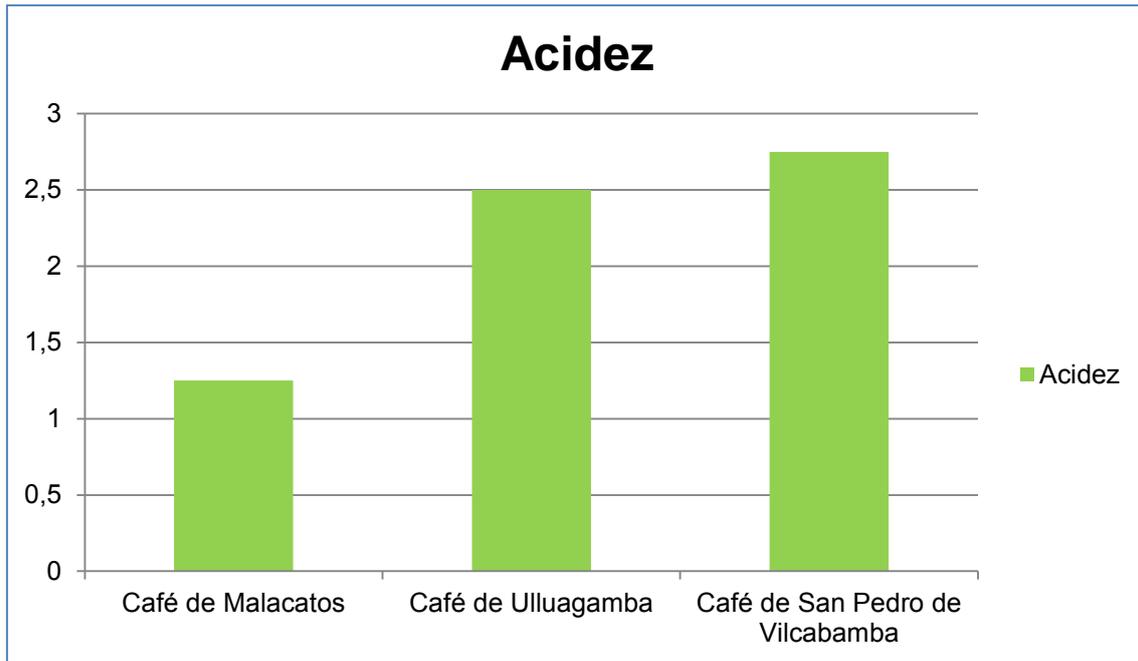


Figura 11. Resultados promedio de acidez.

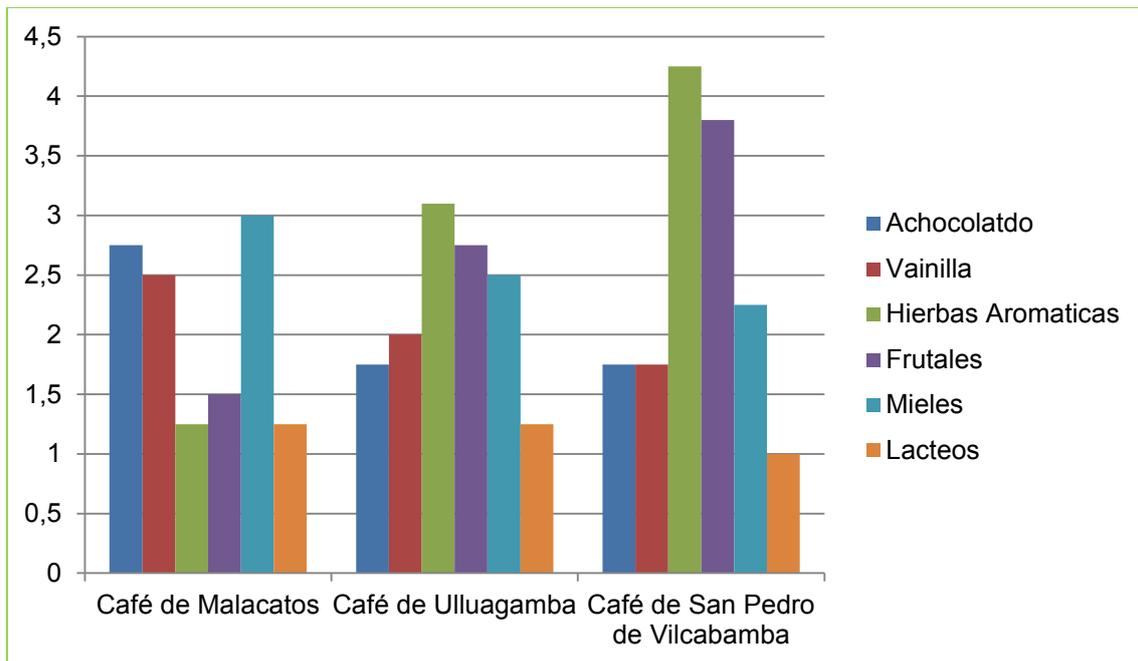


Figura 12 . Resultado de los promedios de la clasificación del sabor.

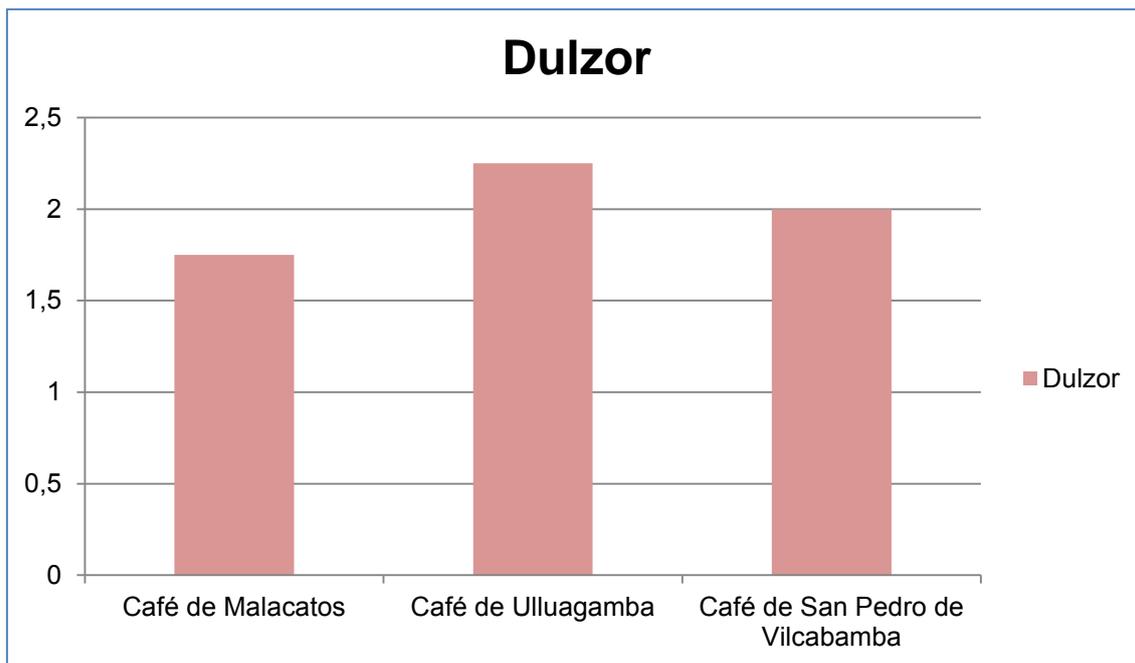


Figura 13. Resultados de los promedios de dulzor.

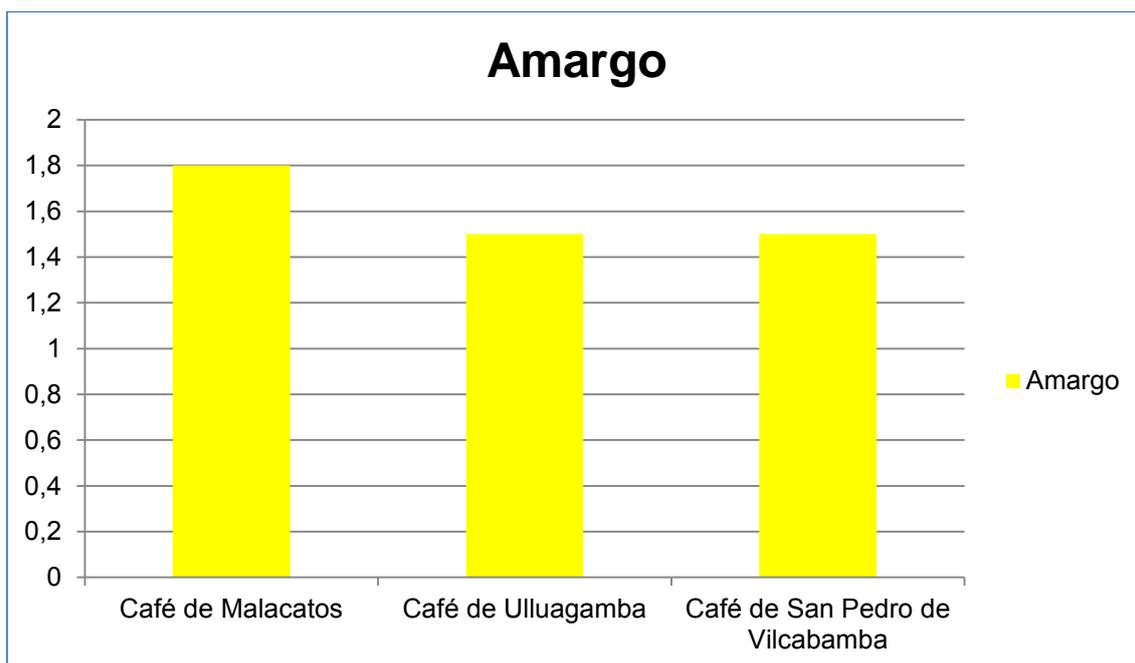


Figura 14. Resultados promedio de amargor.

## **4. Conclusiones y Recomendaciones**

### **4.1. Conclusiones**

La especie Arábica, que es la que predomina en la provincia de Loja, por su ubicación geográfica y sus magnánimos suelos en la región, desarrollan a la planta de café en su máxima ostentación, brindando calidad y cantidad en grano.

Las tradiciones y la cultura cafetalera de las zonas estudiadas, cumplen normas rígidas para mantener sus costumbres en los procesos de café.

Se cataloga al café de los valles de Loja como un producto característico dulce-amargo.

El café es la principal fuente de ingresos para la comunidad que se desenvuelve alrededor de este producto.

El producto ha intervenido en diferentes escenarios en estas zonas, por lo cual se reconoce al café como el representante de patrimonio cultural.

El respeto a las creencias y tradiciones de los procesos del café, son esenciales para la preservación de las mismas.

Se cataloga al café de estas zonas de color oscuro y dulzor acentuado cuando está en taza.

El café del valle de Malacatos, posee aromas en tonos bajos, principalmente frutales y ahumados, cuerpo leve, acidez media, notas gustativas más amargas, sabores amielados y achocolatados, y dulzor acentuado debido a su proceso de tueste, que es el torrado.

El café del valle de Vilcabamba, su amargo es moderado, su aroma es relevante presentando fragancias florales, frutales y acarameladas, cuerpo

pesado en boca, acidez intensa, sabores achocolatados, hierbas aromáticas, a frutas, ligeros toques a vainilla, dulzor medio y amargo leve, esta zona se representa por la variedad de sabores que se pueden encontrar, se explica que la variedad de alturas es la causa de tener un café con muchos aromas.

Las zonas que se estudió, se ubican en una situación geográfica la cual posee una biodiversidad de ecosistemas que enriquecen a los cultivos de los agricultores que viven de la misma, representando la relación entre el medio ambiente y las personas, a través de sus cultivos.

En el valle de Malacatos, las comunidades caficultores se fijan en el humo del tueste del café para saber que ya está, esto representa un patrimonio intangible de la zona y en el valle de Vilcabamba el sonido de los cracks ayudan a los caficultores saber que ya están, estas sucesos van de generación en generación en las familias que se crecen alrededor de los procesos del café.

Las preparaciones autóctonas de las zonas estudiadas, mantienen una identidad gastronómica que representa la diversidad de la cultura, preservando los alimentos, métodos de preparación, utensilios y la sazón familiar de los valles, personificando su identidad cultural en preparaciones gastronómicas.

#### **4.2. Recomendaciones**

Compartir esta información con las comunidades que ayudaron a este proyecto para el desarrollo de las falencias que existen.

Para futuros investigadores se sugiere investigar más a fondo acerca del café en las diferentes zonas de la provincia de Loja, ya que este producto es emblema de muchas comunidades en la misma.

Las muestras de café se deben tener frescas para una buena cata.

El respeto a las creencias y tradiciones de los procesos del café, son esenciales para la preservación de las mismas.

## REFERENCIAS

- Abu Sabbah, Sara. (14 de junio del 2013). El valor nutricional del café y su aporte a la salud de las personas. *RPP NOTICIAS*. Recuperado de <http://rpp.pe/lima/actualidad/el-valor-nutricional-del-cafe-y-su-aporte-a-la-salud-de-la-persona-noticia-604506>
- Altamirano González Ortega, M. A., P. L. Enríquez Rocha, J. L. Rangel Salazar, C. García Estrada y C. Tejeda Cruz. 2011. La ruta del café y la diversidad de las aves. *CONABIO. Biodiversitas*, 96:11-16
- ANECAFÉ. (2012). *Café en Ecuador, Manejo de la broca del fruto*. (Pág. 8 -11) Manta, Ecuador. Feriva S.A.
- Anónimo. (12 de 09 de 2014). *Definiciones*. Obtenido de <http://conceptodefinicion.de/metodo-cientifico/>
- Burneo Valdivieso, Juan Ignacio; *Perspectivas*, UTPL. (Junio del 2015), *Café de calidad*. (Párr. 2). Recuperado de <https://perspectivas.utpl.edu.ec/sites/default/files/junio15/cafe-de-calidad.pdf>
- Carrera, Javier. *Red Guardianes de la Semilla*. (2012). *Revista Allpa*. V(1), Pág. 5 – 15 Recuperado de <https://issuu.com/sembrante/docs/allpa8>
- Carrillo, Irene. *Revista, Familia*. (04 de Enero del 2013). Barismo, *La pasión por el café*. Quito – Ecuador.
- De la Riva García, José Ángel. (2014). *Bebidas, Asesoramiento, preparación y presentación de bebidas en el bar y cafetería*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Ebocame, *Revista Online sobre la felicidad en el trabajo*. (2017). El café en nuestra sociedad. Recuperado de <http://www.eboca.com/ebocame/el-papel-del-cafe-en-nuestra-sociedad/>
- Económica, R. (15 de 11 de 2015). *El telegrafo*. Recuperado el 23 de 10 de 2017, de <http://www.eltelgrafo.com.ec/noticias/economia/8/loja-cuenta-con-el-mejor-cafe-arabigo-del-pais>
- Ecuador, G. n. (2013). *Plan del buen vivir*. Recuperado el 08 de 11 de 2017, de <http://buenvivir.gob.ec/>

- Ecuador, G. n. (2013). *Plan del buen vivir*. Recuperado el 08 de 11 de 2017, de <http://buenvivir.gob.ec/>
- El Productor, el periódico del campo. (7 de septiembre del 2015). Ecuador: 16 familias se dedican al cultivo del café en Loja. Recuperado de <https://elproductor.com/noticias/ecuador-16-mil-familias-se-dedican-al-cultivo-del-cafe-en-loja/>
- Estrella, Eduardo. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Edición Abya-Yala, Quito, Ecuador.
- FIAGRO, Fundación de Desarrollo Socioeconómico Y Restauración Ambiental. (2005). *Manual de caficultura orgánica*. El Salvador. Clusa/El Salvador. Recuperado de <http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=2770>
- FNCC, (2010). Colombia. Preparando de un buen café. Recuperado de [http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el\\_cafe\\_de\\_colombia/preparaciones/preparando\\_un\\_buen\\_cafe/](http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/preparaciones/preparando_un_buen_cafe/)
- Illy S.p. A., (2017). *El café en el mundo*. Trieste – Italy. De: <https://www.illy.com/es-es/company/cafe/busqueda-perfeccion>
- López, Raúl. (2015, Agosto 24). Turismo Gastronómico. Recuperado el 01/04/2018 de <https://www.colconectada.com/normas-apa/>
- Luna, Benigno. Municipio de Loja. Datos generales de la provincia de Loja. Loja – Ecuador. Recuperado de <https://www.loja.gob.ec/node/165>
- Martínez, Luciano. (2013). *La agricultura familiar en el Ecuador*. Editor, Centro Latinoamericano de Desarrollo Rural. Ecuador.
- Merino, M. (2008). *Definición*. Recuperado el 2018, de <https://definicion.de/metodo-inductivo/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2013, Octubre 26). *Patrimonio Alimentario* (Pág. 2-4). Ecuador.
- Mocay. (2017, 11 de Mayo). *La cafetera del origen del café, la jebena etíope*. *Mocay, cultura del café*. Recuperado de <http://www.mocay.com/blog/jebena-etiofia-cafeteras-mundo/>.
- Neira, María Lía. (2006). *Momentos de café*. Editorial: Norma. Bogotá, Colombia.

- Paisaje Cultural Cafetero. (2017). Cultura cafetera, un paisaje productivo muy cultural. Recuperado de <http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/Cultura-Cafetera>.
- Pazos Barrera, Julio. (2008). El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña. Patrimonio de la Cultura de Quito. Quito, Ecuador.
- Pazos Barrera, Julio. (2017). Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador. Editorial, EDIPUCE, Quito, Ecuador.
- Pazos, Santiago; Muñoz, Andrea; Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Escuela de Hotelería y Turismo. (2014). Memorias de VI Congreso de Cocina y Regionales Andinas, Tesoros de la Hospitalidad Andina. Pág. 395-398. Quito, Ecuador. Editorial, Babel diseño y comunicación.
- Peralta, Jaime. (2012, Noviembre, 18). Productos que nacen en Loja. La Hora. Loja, Ecuador.
- Pérez, Mónica; Cisneros, Walter. (2001). El lado cultural del patrimonio gastronómico (Pág. 93 - 97) México.
- Robalino Diaz, Hugo. (1970). El café en el Ecuador. Quito, Ecuador.
- Rodríguez, Carlos. Andes. (01 de abril, 2016). Quito, Ecuador. Recuperado de <https://www.andes.info.ec/fr/noticias/turismo/1/cafe-de-galapagos-sabor-y-calidad-inigualable-para-domingo-01-04-18>
- Ruggiero, Paola. (08 de Octubre del 2016). Ruta del café en El Salvador. Excelencias Gourmet. Recuperado de <http://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/ruta-del-cafe-en-el-salvador>
- SCAN, Sustainable Commodity Assistance Network. (Junio, 2015). Evaluación Sensorial del Café. Guatemala.
- Shuttleworth, M. (14 de 09 de 2008). *EXPLORABLE*. Recuperado el 08 de 02 de 2018, de <https://explorable.com/es/disenio-de-la-investigacion-cualitativa>
- Susaeta. (2008). Atlas ilustrado de las infusiones café, té y tisanas. España.
- Tapia, E. (01 de 01 de 2015). *El Comercio*. Recuperado el 23 de 10 de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/exportaciones-cafe-reduccion-ecuador-produccion.html>

- Ukers, William. (1922). All about coffee. New York.
- Unirrago Solarte, Catalina. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Cartografía de la memoria. Quito, Ecuador. Recuperado el 01/04/2018 de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Valencia, M. (18 de mayo del 2015). El café jugara un papel clave en el encuentro de la clúster de turismo. *El tiempo*. Recuperado de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-15776583>
- Varela, Gregorio., (2008). *El café en la nutrición*. Pág. 1-8 Recuperado de [http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-34\\_cafe\\_en\\_la\\_nutricion.pdf](http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-34_cafe_en_la_nutricion.pdf)
- Vive travel (2017). Ruta del café. Recuperado de <https://www.rutadelcafe.co/es/noticias/campana-contra-el-trafico-ilegal-de-bienes-culturales>

## **ANEXOS**

# Anexo 1

## Café Malacatos

Sandra Guaman, socia y propietaria de la empresa Café Malacatos. Empresa familiar

- 1) ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

Normalmente el sango que nosotros mismo elaboramos en la parroquia de Malacatos, se acompaña con un huevo frito y una taza de café.

- 2) ¿Cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

Esta empresa no cosecha maíz, el maíz que es suave para tostarlo, se lo compra a la gente que produce que es un maíz suave para tostarlo, aquí se lo tuesta y se lo procesa. No interviene a los cultivos de café, este año que viene para febrero se sacara la cosecha de nuestro propio café.

- 3) Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

No casi, no altera, en la cafetera lo filtra unas 10 veces, en cambio en otros procesos se podría decir que se echa a perder el café.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

Para una tacita de café es una cucharita u media. Me gusta bien cargado y sin azúcar, cuando es solo para mí. cuando es para más personas hago el café asustado, el agua debe estar 'chispiando', se le pone el café hasta que se asiente y se le coloca un chorrillo de agua fría.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

Mi preferido es el chucho, sin embargo cuando tengo degustaciones me gusta hacer el café en cafetera. Me enseñó mi mami, ella fue la persona que empezó el negocio del café, yo veía como hacía ella y así mismo hacíamos nosotros.

4) ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?

Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

No aplica

5) ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

No aplica

6) Describir las prácticas durante la cosecha

Por ejemplo aquí nosotros no le exigimos a la gente tanto porque a la gente no se concientiza vender un maíz solo en color cereza, entonces para que la gente empiece a concientizar se le paga un menor precio, y cuando traen un café maduro, rojo se le paga con más precio, pero si trae con café verde y no están maduro, otro precio se le paga porque tenemos que hacer otro tratamiento para seleccionar el café.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

Si bastante, la gente si respeta eso, cuando está en la luna tierna no lo cogen no cosechan y no lo vienen a vender. Cuando esta la luna buena, cosechan bastante y vienen a entregar, porque dice que al no respetar los ciclos daña a la planta, y puede que merme al producción.

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

Primeramente la gente nos lo vende en cereza, nosotros lo secamos en tendales de cemento, y como aquí hay bastante sol, no es necesario juntarlo a cada rato, se lo bota talvez todo el día y en la tarde se lo vuelve a juntar, luego se va a la apiladora, y de ahí al armero donde lo seleccionamos al café y se

separa la cascara del grano, y se lo lleva a una mesa donde se lo escoge y esto se llama selección manual, se separa las piedritas, los tallos, las hojas o cascara que pueden venir con el café, a veces la gente manda el café con rama y todo, entonces todo eso hay que irle sacando, de ahí va a la tostadora y de ahí al molino.

9. ¿Qué significa el café para usted?

En el café de aquí nos caracterizamos por el clima, la altura que nos ayuda, el café es seleccionado y la gente está ya cada vez más consiente de vendernos un café cereza, entonces sacamos una buena taza, más que todo aquí nos ayuda el clima, y la gente mismo abona las plantas con la cascara del café, entonces se da y se regala para hacer un abono orgánico.

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?

¿Cuántas veces al día toman café?

Es importante porque en todo el tema de lo que es el café hay que ser cuidadoso incluso para secar, incluso para tostado, no tenemos maquinas sofisticadas, son máquinas hechas por mi papi, y ellos como dicen solo viendo el humo ya se guían, entonces la persona que sabe tostar el está pendiente del humo y como se guía por el olor. Se hace pruebas, sacando 10 minutitos probando y viendo que falta. El café de nosotros es torrado, es dos por ciento de azúcar en un quintal de café.

11. ¿Cómo considera al café?

Para nosotros el café a sido nuestra forma de vivir para desenvolvemos en nuestro medio, ofrecer un buen producto a la gente y mantener un buen negocio, eso es la herencia que nos ha dejado mi mami, es el desarrollo del amor que le tenemos a mi mama.

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

No aplica

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

El café es algo muy hermoso que en realidad es un trabajo como una distracción, ya que se lo acompaña con todo.

Desde hace muchos años, mi mamá se vio obligada a sembrar y a tostar café, y empezó a venderlo y aunque nadie les compraba, poco a poco la gente comenzó a vender café y mi mamá empezó a tostarlo y a venderlo, pero así empezó poco a poco hasta que la gente se acostumbró a tomar café.

Ahora mismo, mi papá compra café y lo procesa para el lugar de él, yo también hago lo mismo y vemos que salga todo igual, porque hay que cumplir con el registro sanitario y control de calidad y bueno hacemos todo en el mismo proceso. Mi papá me enseñó a ver el punto de humo y a él le gusta compartir, ya que mejor que los demás prosperen y hagan, eso es lo bonito de compartir conocimientos.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a qué le recuerda?

Es un sabor y olor bien rico, me produce emoción y alegría. A uno le da ánimo le abriga el cuerpo y le da ganas de salir rápido hacer las cosas, a trabajar. A mí me incorpora el cuerpo ya me da ganas de salir corriendo a trabajar.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a qué le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

Le puedo decir que tiene un sabor a miel, a veces a flores y a veces un sabor ácido, porque a veces en la plantación el café está debajo de los limones o de papaya y se puede decir que donde está sembrado la planta absorbe el olor.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

Así es esa hipótesis, el otro año podremos probarlo en la cosecha del café ya que está sembrado alrededor de limonares, desde esa producción se va hacer un café especial.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

Cuando la gente nos trae e café seco ya viene con muchos defectos no lo secan todo bien todo parejo, entonces unos están más blancos y otros negritos, unos están con menos humedad y otros con mas humedad, entonces hay que enseñarle que al ponerlos a secar hay que menearle de rato en rato para que se quede parejo, para evitar que coja un olor a mojo, ha guardado que totalmente lo daña al producto.

Para la sociedad alrededor, a la gente le encanta, vienen y lo comprar porque en verdad es un buen producto. Esta zona solo vive del café, aunque hay gente que corto sus plantaciones porque vino la roya y la broca y entonces se decepciono y dejo el café, ahorita recién está promocionándolo al café y empezando otra vez, hay temporadas que no hay y toca conseguirse en otros lugares para abastecerse y dar un buen producto al cliente.

El aroma y el sabor, a la gente le gusta porque no es ni muy quemado ni muy clarito. A los extranjeros le gusta llevarlo en grano no molido, tueste medio ni fuerte ni muy claro.

### **Caficultora Fanny Leon**

1. ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

Típico de aquí de mi familia, lo acompañamos con yuca con huevo, mote con huevo, bolones, empanadas fritas, de repente humitas y tamales, lo que se tenga en la cocina.

2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

Se tiene naranja, limón, limón agrio, nísperos, guabos que le dan sombra al café.

3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

Utilizamos la olla de barro y la chuspa para hacer el café. Y si se desea endulzar lo hacemos con panela propia de la región.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

Creo que si se usa los utensilios de metal se puede desgastar y mezclar con el propio café.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

Es al gusto, yo ocupo 2 cucharadas de café por taza.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseño?

Mi abuelita Aurelia, le gustaba bastante el café y cuando ella mismo lo hacía y nos enseñaba, en la zona se conoce café de Abarcas con el apellido de ella, ya que significa un café bien tostado con su sabor concentrado. Mi método favorito es la chuspa filtro.

4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?

Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

El mejor café crece en la altura, tiene más aroma en taza. Climas cálidos para su secado.

5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

Tengo hierbas de escansel, guabo, guadua, naranjos, mora, plantitas aromáticas, cilantro, perejil que acompañan a los cultivos de café.

6. Describir las prácticas durante la cosecha

Bajo el sol de la mañana, manualmente lo recogemos de cada vara de la planta de café, a los granos de café más grandes para que esos sean semillas y a los más pequeños para que vayan directo al tueste.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

Primeramente lo cosechamos a granos rojos y la poscosecha solo seleccionamos granos rojos de dimensión mediana, posterior a eso se pone el café en recipientes con agua, este proceso se llama bollado y todo lo que se alza se hace otra variedad de café, lo despulpamos manualmente o en la despulpadora, que es sacar cada cascarita de la semilla, después de un tiempo determinado que puede ser de 1 día o 3 se lo deja fermentando, cuando ya está, se lo lava 6 veces y se lo deja en tendales secar dependiendo del clima, y ahí se encuentra en café pergamino, se lo trilla que significa sacarle la última cascara del grano, y pasa a ser café oro o verde, que está listo para ser tostado o ser exportado como materia prima con denominación de origen. Al momento de tostar en una paila de arcilla sobre la leña, lo hacemos con un palo de carrizo dando vueltas para que su tueste sea uniforme, de mi mama aprendí a ver el color del café cuando debe estar listo, y a contar los cracks, que es el sonido cuando está tostando el café, justo en el segundo crack, se considera que ya está el café.

9. ¿Qué significa el café para usted?

El primer ingreso para ayudar a la familia, y desarrollo económico de la zona.

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?

¿Cuántas veces al día toman café?

Yo me tomo 3 tazas al día y si siempre es bueno compartir con los demás, cada café que se tuesta.

11. ¿Cómo considera al café?

Como una bebida vital que aunque no coma nada, hace que me mantenga despierta y activa durante todo el día.

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

Antiguamente, el café de Abarca, hacían café y cada persona que pasaba por el camino le hacían pasar a tomar para darles energías para que sigan en su viaje. Cura espantos y calma nervios, tomando café es sinónimo de tranquilidad y dureza en el cuerpo,

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

Como está el tiempo tan cambiante todas las personas interfieren en los procesos de cosecha, así hombres como mujeres se ayudan entre si, las mujeres son delicadas en la recolección del cerezo y los hombres por su fuerza son esenciales para llevar la carga pesada.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

Recuerdo a los tiempos de antes, creo que es agua de tiempo, que hace que regrese al momento cuando compartía con mis abuelos.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

Más que nada a cítrico por los frutales que existen alrededor. Entonces cuando se lo tiene al sabor en boca se siente el cítrico como si estuviera mezclado con hierbas aromáticas, pero en realidad son las cualidades del café.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

Donde esta los arboles parece que el café le absorbe ese aroma y sabor de los propios frutos, sean naranjas, guabos, mandarinas, etc... Cuando se siembra en la parte alta de la montaña, tiene como característica el aroma a madera.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

### **Café Caxarrumi**

1. Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

En la zona de Caxarrumi, se consumen mote, yuca, guineo que se lo puede mezclar con huevo.

2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

Alrededor de esta zona, se cultivan árboles. Esta zona es terreno de pendientes, hasta de 80°, en donde la pequeña agricultura de hortalizas no es práctica, por lo tanto es una iniciativa sembrar árboles, como naranja, destacando la granadilla como fruto principal por su sabor y cantidad, después del café.

3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

Primeramente el agua para la producción y la proceso del café en grano y en taza, es un elemento principal ya que interfiere en el proceso del bollado, fermentación y cuando interviene para hacer la bebida.

La producción de café, es una máquina de primera tecnología que se puede controlar las temperaturas, la humedad, el aire que ingresa, para que su tueste inicie en un principio desde el centro a la corteza.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

Claro que si, en todos los procesos del café hay grandes reacciones químicas y por lo tanto existen construcciones de cemento con cerámica para fermentación, o en el secado se acostumbra, a poner el café tablonces de madera lejos del piso, en el que suele absorber sus mismos aromas de la madera, y los utensilios de acero inoxidable en todos los procesos junto con la limpieza constante para una estandarización del sabor en el café.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

1 cucharada sopera por 1 taza de agua. Sin embargo, la misma cucharada con 3 onzas de agua extrae la esencia del café.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

Mi técnica favorita es el aeropress, ya que es una extracción del mismo de café. Una que me interesa rescatar es la preparación de tintura, que usualmente es una costumbre que se ha perdido en Loja.

4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?

Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

TERRENOS HUMEDOS EN ESTA ZONA.

La altura es un componente importante en el crecimiento del café, la humedad es importante para el desarrollo del mucilago en el grano, la neblina que baja de las montañas aporta al desarrollo de la planta, sin embargo, el bosque de altura es bueno para desarrollo de la planta y cuando se elabora para llegar al producto en los procesos de secado y fermentación debe tener temperaturas controladas libres de humedad.

5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

Algo ancestral que recorrido en la familia, nuestros cultivos son de huertas, que significa que son pequeñas unidades productivas, para el consumo propio y para la venta como producto, en fin, con la variedad de los productos hay un intercambio de sabores de café. Aparte de los abonos orgánicos que hacen el mismo caficultor.

6. Describir las prácticas durante la cosecha

En la cosecha selectiva, los granos que se colocan en baldes de agua y los que están mal formados o elefantes y los granos con broca van a flotar y esos se separan con el resto de café que se hundió que es el que si se desarrolló bien, estos pasan a la despulpadora que es el que selecciona los granos más suaves que son los que pasan, y este es otro proceso de selección.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

Las personas de la zona tienen estas creencias dependiendo las fases ya que influyen en el suelo, flujo de sabia e internamente en la planta. Por ejemplo es cierta fase no podan la planta para que no haya un desgaste de energía y no se maltrate la planta.

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

Según la cultura, aquí en Loja nos gustan los sabores más fuertes, y por lo tanto en esta región se tiene sabores concentrados, sin embargo, se debe tener mucho cuidado para no llegar a quemarlo.

9. ¿Qué significa el café para usted?

Es algo con que inicio el día, y cuando una persona se toma una buena taza de café, desarrolla energía por la cantidad de nutrientes que tiene. Por otro lado, la cultura lojana siempre se ha caracterizado en ser conversadora, y el café interfiere en las tertulias en el desarrollo del día.

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?

¿Cuántas veces al día toman café?

Es importante para la salud, y como acompañante en algún compromiso, o diariamente como para iniciar el día.

11. ¿Cómo considera al café?

La identidad de Loja, imagino que cada persona que lo toma recuerda a su familia, aparte de su esencia es como el aprecio a la identidad lojana.

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

No aplica

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

Las mujeres son las que cosechan delicadamente el café, en la zona se hace el método de pipeteo, en una planta de café, ya que hay granos maduros, semimaduros y secos.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

Recuerdo los encuentros familiares con la abuelita, el café de la tarde con los bollos, es decir, la nostalgia de Loja en un sorbo. El transporte del tiempo cuando me tomo un poco.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

Aroma fuerte a vainilla, granadilla. Sabor achocolatado, a vainilla y a frutos del bosque.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

Se va a reflejar en la complejidad del café, si compara en un café de un mono cultivo y de un cultivo diversificado va a encontrar características organolépticas completamente diferentes en la composición del café.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

Primeramente conservar los cultivos diversificados, y la selección especial - manual que tenemos, junto con el respeto de las temperaturas y normas en los procesos que son los secretos de un buen café.

## **Café Capamaco y experto**

1. ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

Cuando tomo un café lo acompaño con un dulce, ya que no le pongo azúcar, puede ser con un pan con mermelada, y cuando es algo más grande tomo el café como un bajativo.

2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

En los cultivos se acompañan con árboles de frutas, guineos en su mayoría, también árboles para que hagan sombra.

3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

Al elaborar el café lo hago cada semana utilizando un poco para mi propio consumo ya que es diferente cuando el café está tostado varios días. Lo mejor del café es que no sea más allá de unos 2 o 3 meses de consumo, dependiendo del empaque. Utilizo la tostadora después el molino, ahí utilizo un termómetro y cronómetro para medir el tiempo y la temperatura, y el molino que es uno de los elementos principales para lograr un buen producto.

Para filtrarlo utilizo la cafetera, máquina de expreso y la jarra italiana.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

Si, el filtro si es que no se limpia bien el filtro seguramente no va a salir con las cualidades que tienes, el agua es otro elemento importante para hacer el café, en lo más posible, no se debe hacer con mucho contenido de cloro, o minerales, lo más importante es consumir aguas filtradas. Incluso las características del café es absorber todos los olores y todo con lo que tiene contacto, si usted utiliza recipientes sucios, con jabón o con polvo puede que no tenga un resultado esperado, hay que tomar en cuenta en que los cafés especiales son tan minuciosos con todos sus procesos y cuidados en la finca, sería absurdo no tener los cuidados para hacerlo en taza. Si se lo tuesta en la paila como tradicionalmente se lo hacía, y se utiliza una cuchara de palo, no va afectar; Ahora nuevos instrumentos como la tostadora de tambor que utilizo, sensatamente tiene el cuidado de darle un tueste uniforme al café y nunca se tiene contacto con el producto.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

1 cucharada por taza.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

Depende mucho del momento del día, en la mañana me agrada un expreso, y puedo iniciar bien el día, y en el café de la tarde al café lo filtro por la prensa francesa, cafetera y chemex. Aprendí de cursos y de ferias que he estado, sin embargo, en mi familia se pasó la costumbre, desde la abuelita hasta mi persona, van cambiando de técnicas aunque se conserva la tradición de tomarlo.

4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?  
Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

Toda la parte seca de la provincia de Loja, tienen la característica de tener un clima cálido seco, da al café características muy especiales, primero porque las lluvias son muy concentradas y se desarrolla la planta, y cuando pasa la temporada de lluvia viene una sequía que ayuda a que el producto empieza a madurar y se desarrollen todos los azúcares que tiene el café, con un resultados de buenas notas de sabor, florales, frutales. Por otro lado la altura es súper importante por la humedad que le da al café.

5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

Definitivamente lo mejor son cultivos bajo sombra, porque tratar de hacer mono cultivos como en otros países no se va a dar, a menos que se le dé a la planta insumos químicos para que el café produzca más. El cultivo bajo sombra se logra hacer un ecosistema entre los árboles y el café, y este va a ser mucho más productivo.

6. Describir las prácticas durante la cosecha

La mujer tiene un papel súper importante en la cosecha, son más selectivas y no dañan a la plata en su extracción del fruto. En la historia de Loja, cuando era el auge cafetero en Loja, la época de cosecha eran fiestas, y son las fiestas en todos los pueblos, y vivían solo del café.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

Si, lo que dicen los expertos en esto influyen en la agricultura, por ejemplo cuando se hace una poda o cosecha no puede ser en luna tierna, porque se puede morir la planta, estos son conocimientos ancestrales que se van perdiendo a través de los años.

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

En lo que es la producción es la base de lo que es el mundo del café y lamentablemente en la realidad es lo último, y nadie se pone a ver la trazabilidad que tiene el producto. Y todas las otras fases son complemento de las demás. Comienza con el productor de dar un esfuerzo de calidad y adelante seguir con los estándares altos.

El proceso de fermentación es algo importante para extraer los azúcares de la cascara, haciendo que estos desarrollen sus aromas y sabores. Por lo que los cafés fermentados de distintas maneras, marca mucho en el tema de la calidad del café. También el secado es un proceso importante, se debe secar poco a poco para que los azúcares que se desarrollaron se sigan formando junto con el embrión del café que aún sigue vivo, en temperaturas controladas, no mucha exposición al sol ni tiempos cortos en su secado.

9. ¿Qué significa el café para usted?

Significa pasión porque forma parte de mi vida, es lo que me mueve y se puede hacer muchas cosas más. Es grato trabajar en el mundo del café.

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?  
¿Cuántas veces al día toman café?

Siempre, en una situación especial como bajativo después del almuerzo o para un cumpleaños.

4 veces al día.

11. ¿Cómo considera al café?

Como un energizante vital para empezar el día, y estar alegre para el desarrollo del día.

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

La historia que cuentan, cuando había mucho café cuando no existía la carretera a Zumba, se podía observar a filas de mulas que iban sacando café hasta encontrar los camiones en la carretera más cercana.

Sacaban en avión el café de Zumba y una de ellas callo en Malacatos de tanto peso que había, ahí fue cuando broto el café en esta zona.

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un roll familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

Cuando es para consumo de casa voy con mi esposa y mis hijas para poder apreciar lo que es la recolección del trabajo, y cuando es en la producción contrato personal para la minga cafetalera a la que voy con mi suegro y cuñado.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

Sobre todo cuando viajo, recuerdo a Loja, y a mi familia.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

Mi café de la región de Capamaco en Vicabamba, tiene aroma frutal en su totalidad a cereza, y sabor notas a vainilla.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

En la plantación esta alrededor de una zona de árboles cítricos, y algunas frutas por lo que se considera que si absorbe sabores de las otras. Algunas cualidades del café son propias de las variedades mismas de las plantas.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

En todo el proceso si se hace algo malo, tiene constancia en su finalidad, por lo tanto se exige un respeto a cada proceso. Es importante la cosecha, como el tostado y como no ponerle azúcar al café para poder tomarlo en su esencia.

## Café Don Víctor

1. ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

Para acompañarlo que aquí en Loja se consume es el molido de guineo con mani, la yuca revuelta con huevo, sango y la yuca es lo auténtico que se consume en Malacatos, en el desayuno y en la tarde en el entredía se acompaña con pan.

2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

Se cultiva en la zona yuca, camote, frejol, tomate, zanahoria, caña de azúcar. Es una zona que da todo.

3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

Si hubiera diferente tostado, lo que cambia en la zona es saberlo secar y tostar al café, ese es el secreto para un buen resultado.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

No altera nada.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

1 cucharada por taza de café u 1 onza de café para 4 o 5 tazas.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

Mi favorita es el café de chucho o chuspa, y me enseñó mi padre, como tradición de aquí de Malacatos.

4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?

Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

Para la producción recomiendo que se siembre en partes cascajosas, que significa tierra arcillosa, porque sale con mejor calidad y mejor aroma. Ponerle abono orgánico y evitar químicos y con riego normal de agua.

5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

Compro café seleccionado para yo mismo tostarlo, lo compro recién cosechado y también secado, sin embargo, yo puedo hacer todos los procesos. Compro el café por quintales o latas.

6. Describir las prácticas durante la cosecha

No responde.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

No se lo cosecha, ni se lo siembra al café en Luna tierna, Luna redonda. Se secan las ramas o no hay producción. Si se lo siembra pasando el quinto una planta, a los dos años carga bastante.

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

En mi finca, se empieza en la cosecha, o recepción, de ahí lo secamos completamente en los tendales, lo pasamos a la apiladora, lo paso a un arnero que sirve para quitarle todas las impurezas y aparte de eso se lo lleva a una mesa para escojerlo manualmente, finalmente se lo tuesta y enfría. Se lo muele y de ahí se lo toma.

9. ¿Qué significa el café para usted?

Significa un símbolo ancestral que ha pasado de generación en generación para el sustento familiar.

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?

¿Cuántas veces al día toman café?

Si, también hay momentos especiales para tomar café, pero funciona para compartir con alguien. Tomo café muy de repente.

11. ¿Cómo considera al café?

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

Dentro de la sociedad puede haber, pero si se habla como negociante o procesador de café porque nosotros lo compramos, lo tostamos, lo molimos y lo vendimos, entonces es muy diferente ya que lo hacemos en producción como negocio familiar.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

Me siento con tranquilidad, porque es bueno para los nervios ya que controla el sistema nervioso, ya que cuando uno está confundido al momento reacciona organizando sus ideas.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

El café que yo produzco es para desarrollar su imaginación, durante los 35 años que he producido café, he tenido el mismo tueste, y su aroma y su sabor se distinguen por ser un café torrado esto significa que al momento de tostar le pongo panela y por lo tanto cuando usted lo consume, es un café que tiene tonalidades de cera de abeja y miel.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

Me falta estudiar eso, no estoy especializado en la botánica, sin embargo creo que si absorbe los sabores que salen cuando se tueste.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

Todas las normas deben ser respetadas, ya que el café es un producto autentico que no se puede cambiar.

### **Sandra Romo y Miguel Mosquera, Café APECAEL**

1. ¿Cuáles son los platos o preparaciones fundamentales que consumen en la finca y para acompañar el café? (técnicas e instrumentos)

Lo acompañamos en casa con mote pillo, yuca con huevo, majado con mani. Siempre se acompaña con el café, y cuando se quiere endulzar se consume panela que aquí mismo se la hace.

2. ¿cuáles son los ingredientes para sus preparaciones o que cultivan a parte del café?

En las huertas tenemos los montes para hacer la horchata, las plantas de guineo, plantas de achira, mandarinas, uno o dos árboles para que le den

sombra al café y hortalizas, y no puede faltar el cilantro y el perejil para acompañar a las comidas.

3. Al elaborar el café, ¿Cuáles son los instrumentos que utiliza? Describir el método para preparar el café.

En la cosecha se debe tener mucho cuidado es por lo tanto que las mujeres con la delicadeza que tienen recolectan el café sin dejar rastros alguno para que crezca otro fruto y no la flor si se deja el tallo. Entonces la mano de las personas es el instrumento principal para la cosecha. Como bebida utilizamos el filtro.

- a. ¿Cree usted que los utensilios al elaborar el café alteran a las características sensoriales?

Si, como por ejemplo en la cafetera no tiene la misma concentración que se hace cuando se hace en filtro o como la prensa italiana que se concentra la esencia del mismo.

- b. Cuantas cucharadas de café cree que son necesarias para una taza al momento de hacer el café.

1 cucharada de café por taza.

- c. ¿Cuál son las técnicas que se utiliza para hacer esta bebida, cuál es su favorita y quien se la enseñó?

Usualmente se utilizaba la chuspa, pero debido a sanidad ya que en ella se quedan los residuos de café, ha cambiado esta idea, ahora se hace el café en cafetera o si carecen de esta se hace el café asustado.

Cuando lo tueste no importa la tecnología avanzada que se está utilizando, sin embargo, cuando tueste veo con los ojos hasta el punto que ya está.

4. ¿Qué ecosistema recomienda usted para la producción de café?  
Describan el ecosistema donde ellos tienen sus cultivos.

Desde los 500 metros sobre el nivel del mar hasta 2500 son ideales para la producción de café, el clima seco es mejor para la producción de café aunque no son las mismas características de sabores en cantidad crece un montón, para producir un café especial se recomienda un crecimiento de la planta a una altura de 2000 m.s.n.m. en adelante ya que concentra la humedad adecuada.

5. ¿Qué tipo de cultivos tienen, cual es el recomendable y por qué

Cultivos diversificados, que exista sombra, y en pendientes ya que su siembra refuerza el suelo para evitar derrumbes, y endurecer el suelo. No pasa nada con los animales silvestres como las gallinas, es un tabú que los animales desproporcionan la productividad.

6. Describir las prácticas durante la cosecha

Se recolecta únicamente los granos rojos, los verdes o pintones, se los deja para que se maduren para ser cosechados. Usualmente las mujeres son las que se encargan de este proceso por ser más delicadas, pero es un proceso manual que lo puede hacer cualquiera. El trabajo en equipo es necesario para el logro de este proceso.

7. ¿Cree que los ciclos de la Luna influye en el proceso de producción de café?

Se tiene que trabajar con la Luna, cuando se lo cosecha al café en Luna tierna la planta no vuelve a cargar café, incluso en otras plantas.

8. ¿Cuál es el significado que usted considera que tiene cada proceso de la producción de café? Describan cómo ellos hacen el procesamiento del café

En la tierra trabajándola bien y produciéndola de una forma orgánica sin maltratar los productos, la tierra produce calidad reflejado en su sabor. Empieza desde el cuidado de la planta hasta los craks de tostado

9. ¿Qué significa el café para usted?

En el campo es el sustento de una vida, como agricultores significa sacar adelante a la familia,

10. ¿Considera importante el beber café en alguna situación especial?

¿Cuántas veces al día toman café?

Todos los días son especiales para tomar café, porque si no se toma no se vive. Me tomo 3 litros de café al día.

11. ¿Cómo considera al café?

A un producto vivo, refiriéndose a todos los procesos, desde que se siembra hasta que se muele por todos los sabores que tiene.

12. Existe alguna historia o leyenda con respecto al café, que haya escuchado o vivido.

No aplica

13. En los procesos de producción de café, cada uno en su familia tiene un rol familiar. EJEMPLO, La madre es la que tuesta el café. ¿Por qué cada persona tiene estos roles?

El peso del sol durante el día, el desmontar las malas hierbas, abrir caminos para los tiempos de recolección el colocar el control de plagas cada cierta distancia, en la cosecha, que probablemente son los sábados se reúne la familia para la minga cafetera de todas las actividades que hay que hacer entorno a los cultivos del café, 'Ya que tienen que pagar la comida de toda la semana'.

14. ¿Cuándo usted toma el café recién hecho, a que le recuerda?

Al esfuerzo que he dado para la producción de este producto, ya que son tantos procesos para llegar a un producto de excelentes características organolépticas.

15. ¿Cuándo usted huele y saborea el café, a que le sabe y huele?

Describame a detalle el sabor de su café (comparar)

A vainillia, achocolatado, a miel, a cera de abeja.

16. Que cree usted de esta hipótesis, “el café es una planta agro-estática que absorbe los aromas de las diferentes plantas y se reconocen después del tueste”.

Hemos discutido bastante con los catadores, ellos les encuentran sabores frutales, a nuez, a vainilla, a manzana, a madera etc.. Las plantas de café absorben los aromas de las otras plantas, mi plantación de café tiene alrededor unos árboles de faiques, donde existen el panales de abejas, las cuales hacen polinización con las plantas de café y le dan un sabor diferente al producto final.

17. Existe alguna norma infracturable en el proceso de producción del café.

El café que poseemos tiene un control que debe ser orgánico, por lo tanto para las plagas tenemos un pesticida natural que consiste en esencia de café y trago o punta de la región, para atraer a los mariposas que hacen la broca. Este control se lo realiza en la zona de San Pedro de Vilcabamba.

