



Una historia de amor,
superación y éxito



Programa Toma Café



Una historia de amor,
superación y éxito



Programa Toma Café

Contenido técnico

Programa Toma Café

Concepción pedagógica

Fundación Manuel Mejía

www.fmm.edu.co

Asesoría pedagógica

Solman Yamile Díaz

Germán Piñeros

Argumento y diálogos

Germán Ramiro Piñeros

Erika Mosquera Ortega

Coordinación editorial

Erika Mosquera Ortega

Corrección de estilo

Paula Andrea Ospina Patiño

Diseño de cubierta

ADE 141

Diseño y diagramación

Kelly Hernández Guayambuco

Fotografía

Fabián Acosta

Archivo Fundación Manuel Mejía

Asistencia a producción fotográfica

Oliver Castelblanco Martínez

Andrea Forero Whittyghan

Actores

María: Adriana Bottina

Óscar: Andrés Toro

Iván: Anderson Balsero

Don Luís: Juan Carlos Arango



Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia

Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, TOMA CAFÉ

Fideicomitentes

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Industria Colombiana de Café Colcafé S.A.

Nestlé de Colombia S.A.

Torrecafé Águila Roja S. A.

Casa Luker S.A.

- Buencafé Liofilizado de Colombia • C.I. Tecnocafé S. A.
- Ficas Ltda. • Café Brisal Ltda. • Café Flor • Café Galavis
- Navarro Vives e Hijos • Devotion S.A.S. • Girones S.A.
- Industrias Fuller Pinto S.A. • Jordávila S.A.
- La Fragancia Ltda. • Morasurco Café Puro
- Procafecol S.A. • Productos Colosal
- Sercafé S.A. • Supercoffee S.A. • Toscafé OMA S.A.
- Vive Café S.A.

Coordinación Ejecutiva

Ana María Sierra

Fotonovela "Café para dos"

Primera edición, Febrero de 2011

© Copyright 2011 Fiducafé, Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción sin autorización escrita de los titulares del copyright.

ISBN: 978-958-99829-1-4

Hecho el depósito legal

Impreso por Panamericana Formas e Impresos S.A.

Impreso en Colombia - Printed in Colombia

El Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, que provee los fondos para este material educativo, es un fideicomiso constituido por Casa Luker S.A., la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Industria Colombiana de Café Colcafé S.A., Nestlé de Colombia S.A., Torrecafé Águila Roja S.A. y numerosas compañías tostadoras de café medianas y pequeñas, estas dos últimas representadas por Toscafé OMA e Industrias Fuller Pinto S.A., cuyo objeto primordial es promover el consumo doméstico de café.

El Programa Toma Café agradece a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia por el permiso de uso de las imágenes de archivo y su apoyo para la producción del video "El café del árbol a la taza". Igualmente, a la Oficina de Calidad de Café, Almacafé S.A. por su contribución a los contenidos de este material didáctico.



Esta fotonovela didáctica, hace parte de la estrategia de formación complementaria “El negocio con más cuerda”, liderada por el Programa TOMA CAFÉ, cuyo objetivo es elevar la productividad y promover un modelo sostenible de comercialización del café. Las actividades que buscan sensibilizar los canales de distribución y venta, son orientadas por el Grupo Consultivo de Preparación y Equipos, constituido por profesionales de las áreas de calidad y capacitación de las diferentes organizaciones miembro del Programa TOMA CAFÉ.

“El Negocio con más cuerda” es una alianza del Programa TOMA CAFÉ con el SENA y cuenta con el apoyo de Fenalco, Cotelco y Acodrés, instituciones que hacen posible que los contenidos lleguen a miles de puntos de venta de café: tiendas, panaderías, minimercados, hoteles, restaurantes y cafeterías de las principales ciudades del país.

Episodio No. 1



Es la madrugada de un domingo y tras varias horas de viaje, Oscar llega a la ciudad. Está decidido a triunfar y reconquistar el amor de su vida.



¡Oscar!

**¡Qué alegría verlo al fin por aquí
mijo, ya es todo un hombre!**

No perdamos tiempo, vamos para la casa, **nos tomamos un café,
le mostro el negocio** y descansa.

¡Padrino!

Mire que al fin me animé a venir... Necesito sus consejos para montar mi propio negocio, pero sobretodo vine a reconquistar a María.

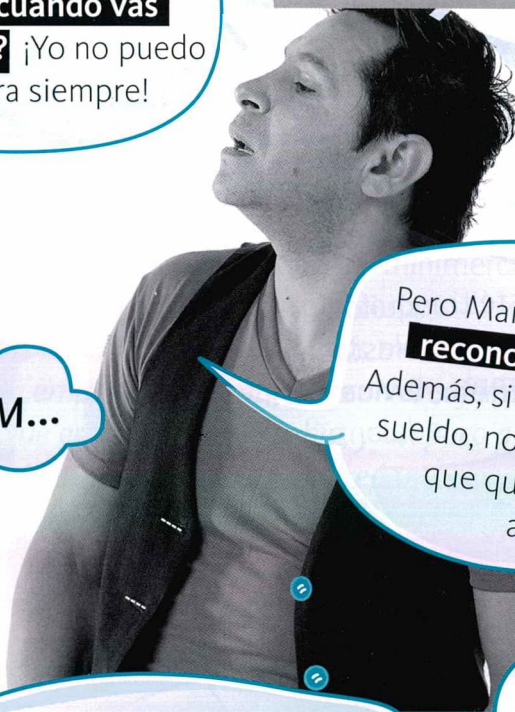




Mira Iván, todo este tiempo y no duras en ningún trabajo, eso no es bueno, **¿cuándo vas a pensar en el futuro?** ¡Yo no puedo prestarte plata para siempre!

Mientras tanto, a solo unas cuadras de distancia...

MMM...



Pero María, **¿no ves que nadie reconoce mis cualidades?** Además, si no me ofrecen un buen sueldo, no vale la pena. Ya sabes que quiero tenerte como a una reina...

¡Pero acá sentado no te va a llegar nada! Yo si estoy trabajando para alcanzar mi sueño de tener algún día mi propio negocio y tú, de brazos cruzados.

Ay no, ya habíamos hablado del tema y tú sabes que a mi eso no me llama para nada la atención, yo quiero es hacer plata.



Oscar... si el destino me permitiera verlo de nuevo.



Ayyyyyy

María se siente atrapada en una relación que no va para ningún lado, pero el miedo a quedarse sola en esta gran ciudad, es lo único que la mantiene al lado de Iván.



No podía evitar el recuerdo de Oscar y sus días felices en el pueblo.



Cerca de ahí...

Oiga padrino, ¿y desde cuándo amplió el negocio? Yo le conocía la tienda, **pero éste ya es un minimercado con cafetería y todo. ¡Lo felicito!**

Esté tranquilo que no lo voy a molestar mucho tiempo, yo vine fue a salir adelante.

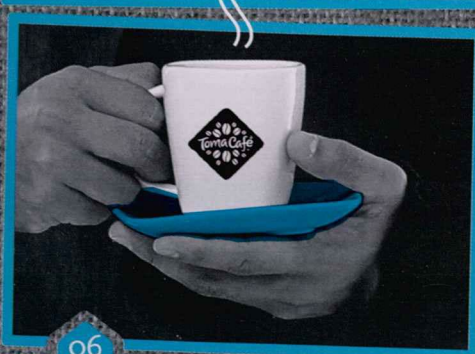
Usted sabe que esta siempre será su casa mijo.

Padrino estoy tan ansioso y tengo tantas ideas, usted sabe que quiero seguir sus pasos y montar mi propio negocio.

Pues su papá que en paz descanse, fue el que me animó a empezar... y con mucho trabajo y años de esfuerzo **logré hacer crecer mi negocio y hoy puedo decir que soy todo un empresario.**



¿Oscar sabrá que María tiene novio?

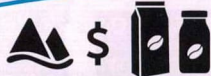




Oiga padrino, y a usted
**¿qué es lo que lo ha convertido
en empresario?**

?

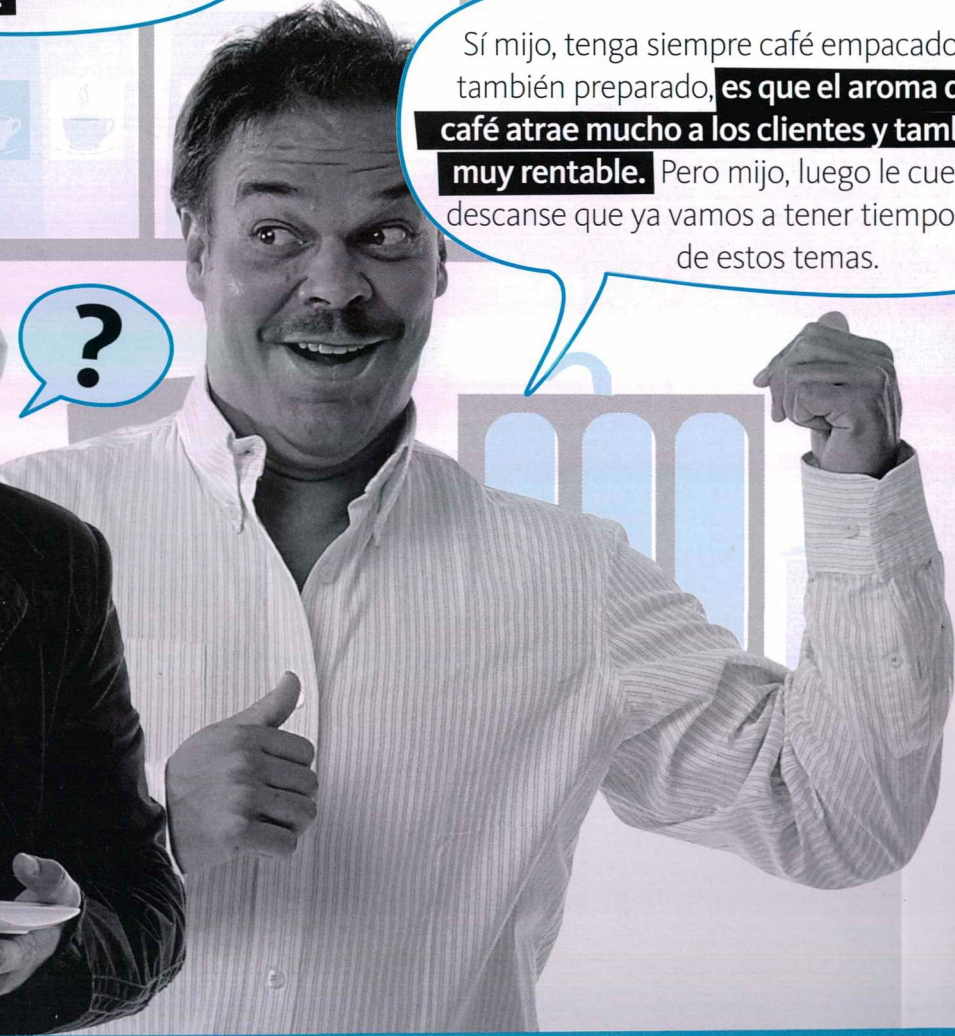
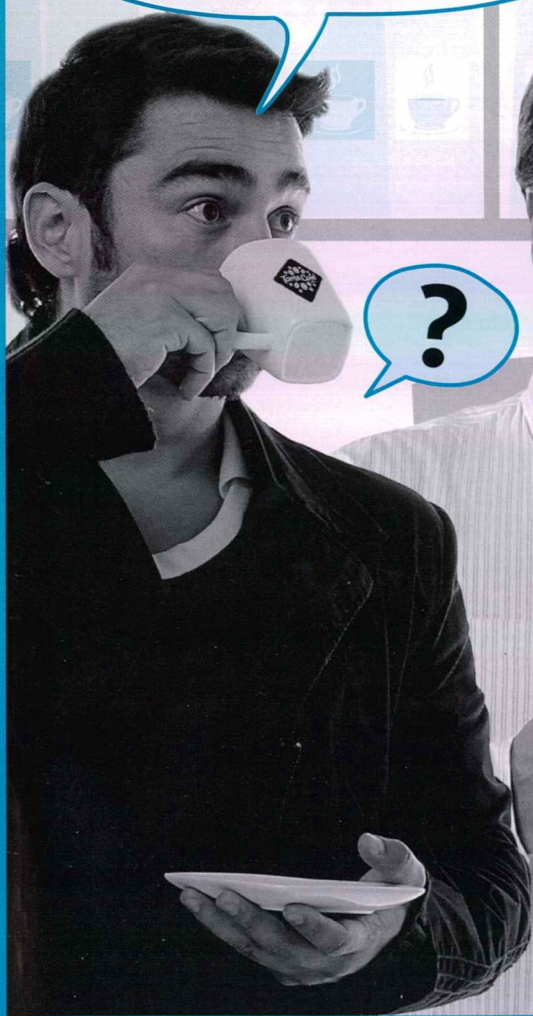
Han sido años de trabajar.
Primero la tiendita, luego el minimercado
y ahora la cafetería.
*Pues una de las cosas que más me inspiró cuando
empecé, fue continuar con el café mijo,
que era de lo que yo sabía, y así poco a poco,
fui aprendiendo sobre su preparación y venta.*



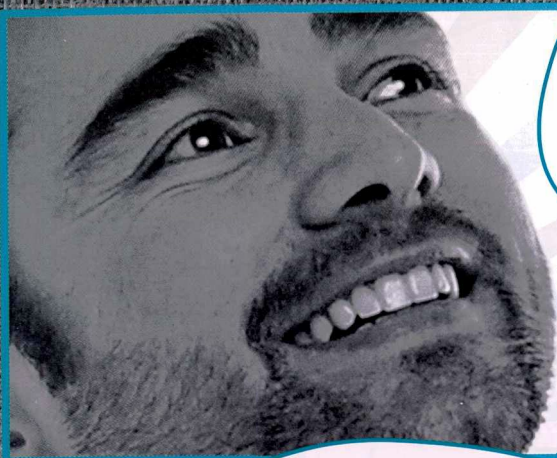
**Pero una cosa es el cultivo
y otra preparar este café tan
reconfortante y más aun, venderlo,
¿no?**

Nosotros que venimos de tierra productora
conocemos bien el proceso y sabemos cómo
tratar el café, por eso yo le puse mucha fe, trabajo
duro y fue dando sus resultados.

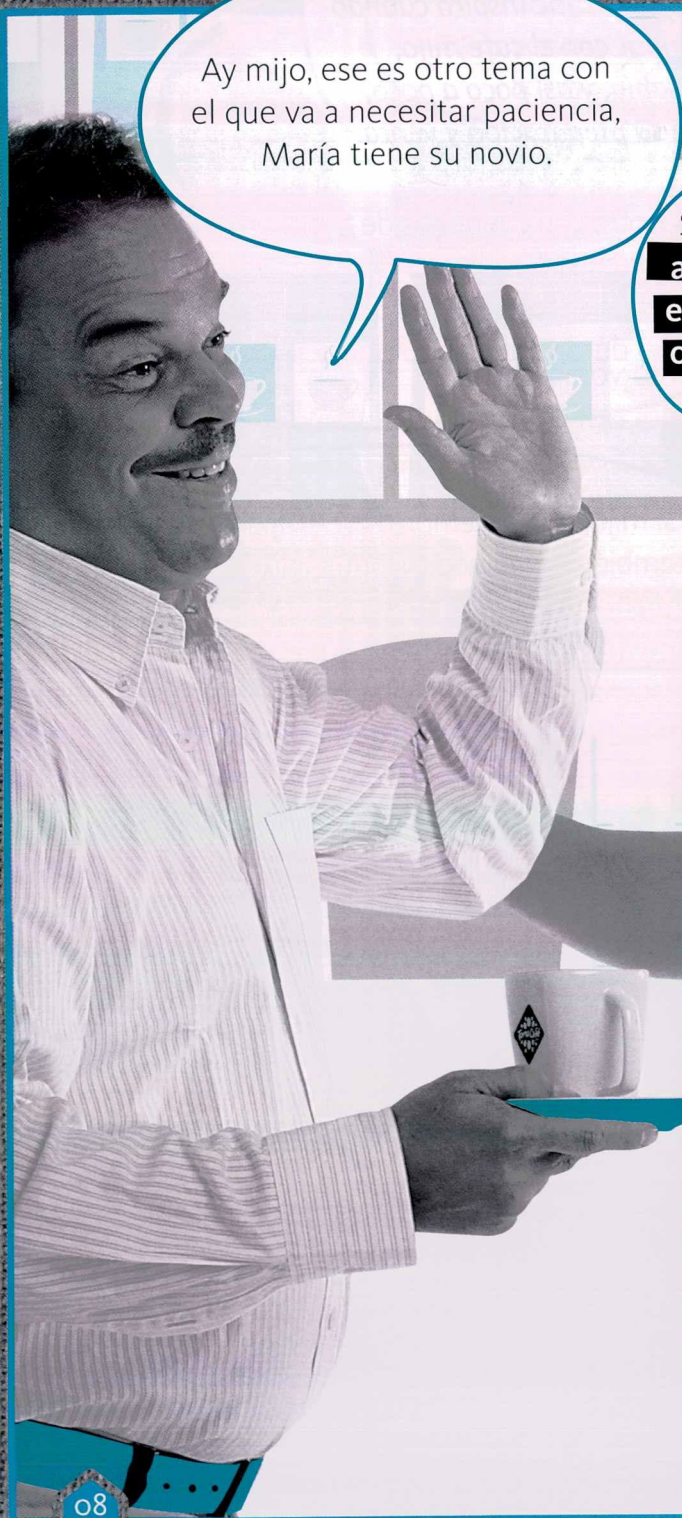
Sí mijo, tenga siempre café empacado y véndalo
también preparado, **es que el aroma de un buen
café atrae mucho a los clientes y también resulta
muy rentable.** Pero mijo, luego le cuento, mejor
descanse que ya vamos a tener tiempo para hablar
de estos temas.



?



Gracias padrino, voy a tratar de dormir, igual es que la ansiedad no me deja, mañana mismo voy a buscar a María.

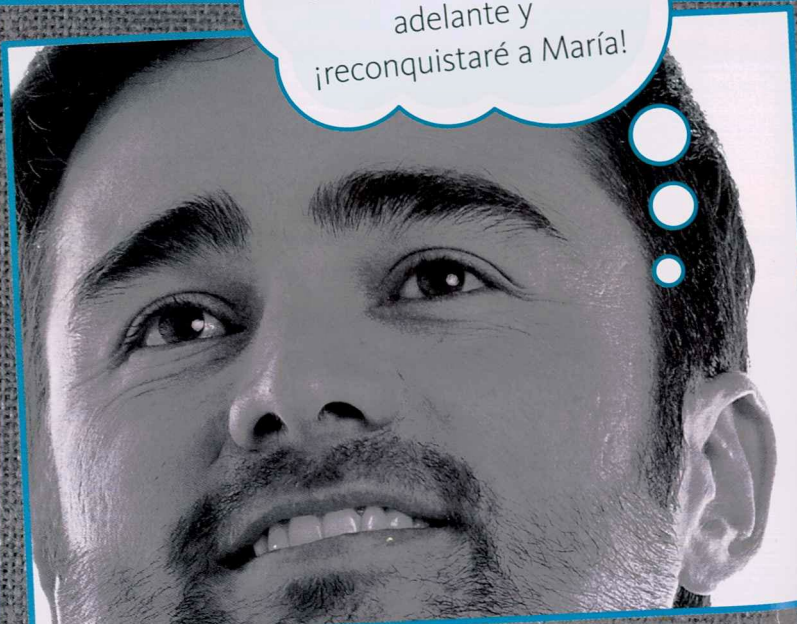


Ay mijo, ese es otro tema con el que va a necesitar paciencia, María tiene su novio.

Si padrino, pero la constancia y el **amor verdadero pueden más que el tiempo, la distancia o cualquier otro obstáculo. Ya verá padrino...**



Con trabajo duro saldré adelante y ¡reconquistaré a María!



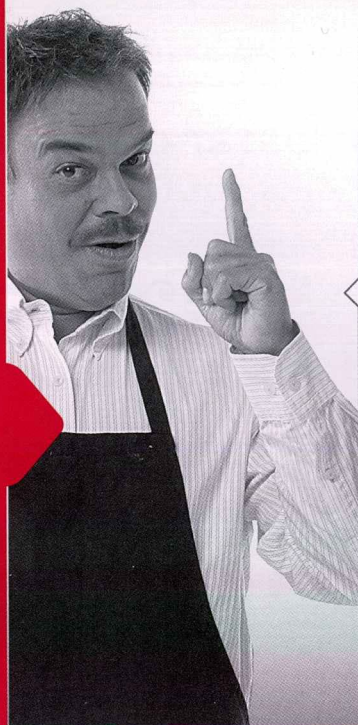
¿Logrará Oscar cumplir sus sueños,
montar su negocio y reconquistar a María?



*No se pierda el
próximo episodio
de esta apasionante
historia...*



Manejo y almacenamiento del café



Todos vivimos expuestos a diferentes situaciones del ambiente y tratamos de protegernos lo mejor posible para cuidarnos.

Con el café pasa lo mismo, el contacto con el aire o la humedad, afecta sus cualidades y hace que pierda sus atributos.

Por eso, para conservar el sabor y aroma de nuestro café es clave seguir los siguientes consejos:

Para café tostado y molido, soluble o instantáneo

1



Tenga en cuenta siempre la fecha de vencimiento en el empaque.

3



Una vez abierto es necesario conservar el café en un recipiente hermético, cuidando que no esté expuesto a la humedad ni al calor.

2



No almacene o exhiba el café cerca de productos como jabones, condimentos, productos de aseo u otros químicos.

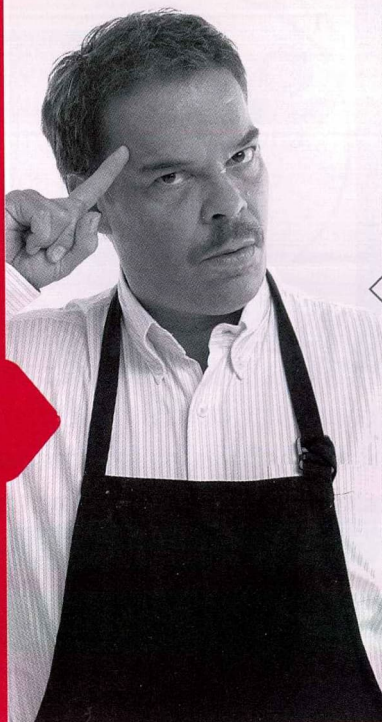
4



Utilice cucharas secas para sacar el café de su recipiente.

**CAFÉ
AQUÍ**

Exhibiendo su café para comercializarlo mejor



*Atraer mas clientes está
en sus manos,
el truco está en exhibir y
promocionar correctamente
los productos que tenemos.*

*Estos consejitos los he
recogido con la experiencia:*



● **Exhiba el café en un lugar visible teniendo en cuenta que:**

- Las marcas queden de frente.
- Lo ubique a la altura de la vista y de la mano para que el cliente lo note.
- Lo disponga de manera ordenada y atractiva a la vista.
- Lo coloque junto a productos relacionados o complementarios como la leche, el pan, las galletas y los huevos.

● **Siempre tenga café:**

De diferentes tipos:

- Tostado y Molido.
- Granulado.
- Instantáneo.
- Descafeinado.
- Liofilizado.
- En grano.

En diferentes presentaciones:

- Libra, media o cuarto.
- Papeleta.
- Sachette o sobre.

● **Incluya las marcas de café preferidas en el surtido de su negocio.**

● **Sobre todo, recuerde que el aroma de un café recién preparado es irresistible para los clientes.**

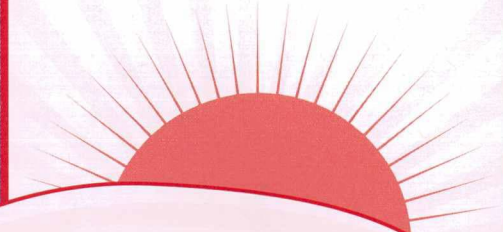
● **Una vez el cliente haya notado la existencia del café, es momento de activar la compra:**

- Anuncie al cliente que tiene café en su negocio, así sabrá dónde puede encontrarlo.
- Muestre al cliente que tiene café en su negocio, de esta manera provocará al cliente, así no venga a comprar ese producto.
- Téngalo siempre fresco y recién preparado. Puede conservarlo en un termo hasta por dos horas.
- No guarde por más dos horas el café ni lo recaliente. Pierde su sabor y aroma y se vuelve ácido.

Episodio No. 2



Temprano al otro día.



Cafetería y Panadería



abierto

Buenos días miijo, nada mejor que un buen café para empezar un día **dinámico y saludable.**

Si señor, además, qué mejor excusa para hablar un ratico.



MMM...
¡Qué aroma!





Si mijo, **el aroma de un café recién preparado es un gancho ideal para atraer a los clientes.** Si vende café fresco por la mañana, la gente va a entrar atraída por el aroma. **El café es muy noble, de una libra puedo vender entre 50 y 100 cafés.**

Y con el café va el pan, la galleta, los huevos... **¡Hágale cuentas!** Y venderlo empacado también trae muy buen tráfico. El cliente siempre viene buscando su café para tenerlo en la casa. **Por eso es bueno tener en diferentes presentaciones: tostado y molido y también soluble.** Para que el cliente siempre encuentre su café preferido.

Uy, entonces **vender café sí que es un negocio rentable.**



Haga cuentas y verá de lo que le estoy hablando.

Claro padrino, el profesor del pueblo siempre nos decía que **el café es uno de los productos más importantes para la economía del país,** y nada más ver la cantidad de gente que trabaja en las fincas, para terminar de entender lo importante que es.

Mmm padrino, cambiándole un poquito el tema, *¿usted sabe dónde puedo encontrar a María?* Tengo muchas ganas de verla.

Tranquilo con ese tema mijo, que la va a ver cuando tenga que verla. No coma ansias por ahora.



Cerca de ahí...



María no podía dejar de pensar en Oscar.
Había pasado un año, pero no lograba olvidarlo.

Antes de ir al trabajo voy
a pasar por donde Don Luis
a tomarme mi café con leche
y empezar bien el día.

Don Luís, buenos días.
Vengo por el sagrado café
con leche de la mañana.

¡María!

¡Oscar!

¡Está tan bella!
¿Me seguirá queriendo?

Trabajando como siempre.
¡Es que Oscar sí
es un buen hombre!

CONTINUARÁ...



Café, del árbol a la taza



Para nosotros los colombianos, es motivo de orgullo contar con el mejor café suave del mundo. Por eso debemos saber:

- 1 Cuál es el origen del café y cómo llegó a nuestro país.
- 2 De qué manera lo cuidamos para que sea el mejor café del mundo.
- 3 Cómo se procesa cuidadosamente para conservar sus propiedades del árbol al paladar.



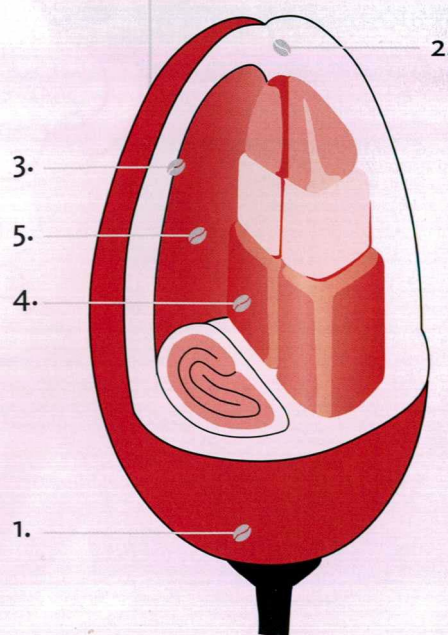
El origen del café

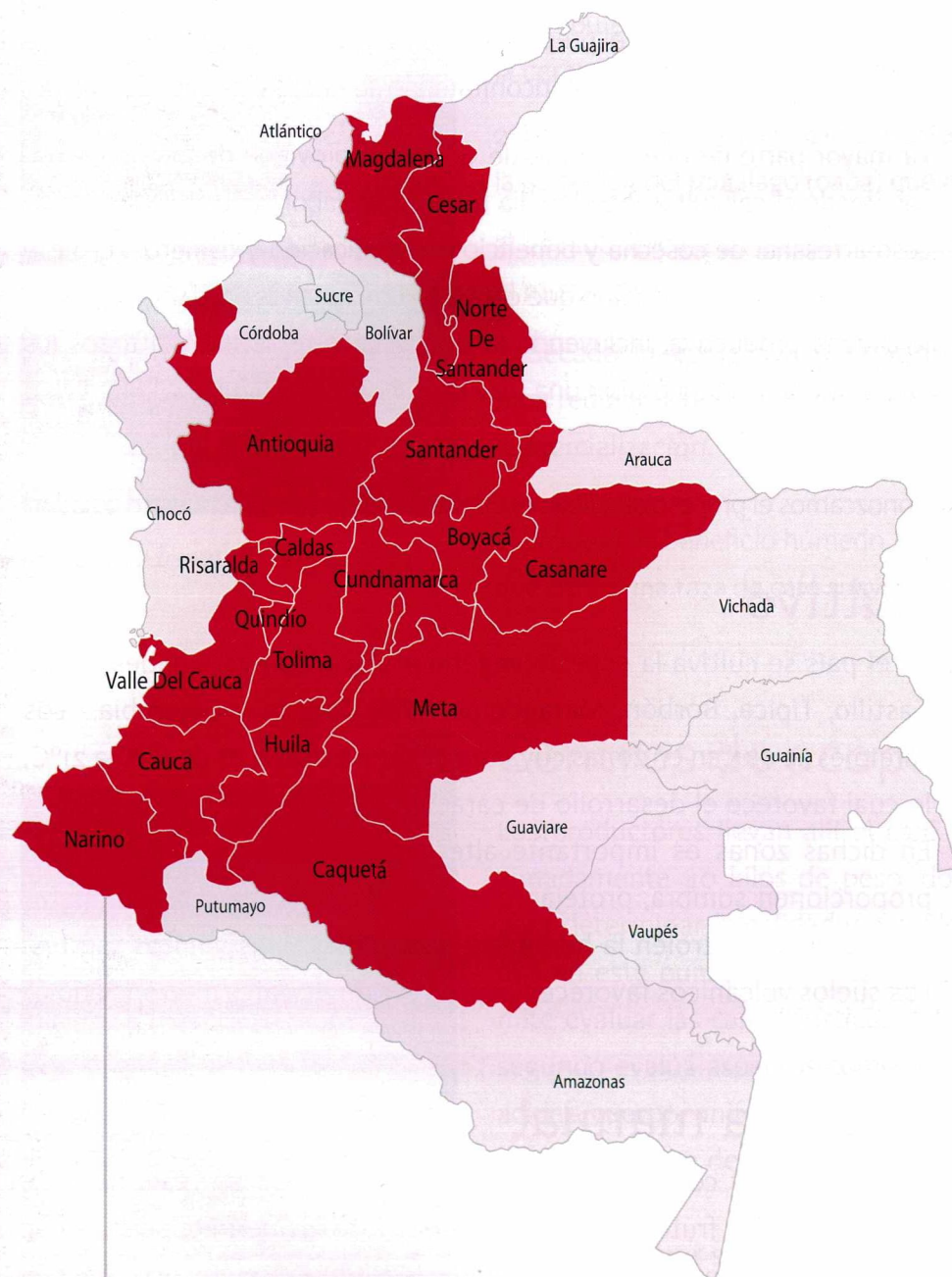
Cuenta la leyenda, que hace más de 1300 años, un pastor de nombre Kaldí vio que sus cabras brincaban con euforia después de comer los frutos de un arbusto. Kaldí los probó también y un rato después se sintió lleno de energía. Kaldí le llevó algunos frutos al Abad de un monasterio y éste los cocinó, pero el resultado fue una bebida amarga que tiró al fuego. Entonces los frutos empezaron a tostarse y despidieron un aroma delicioso, el Abad preparó una bebida de esos frutos tostados, a la que llamaron *Kaaba*, que quiere decir *piedra preciosa de color café*.

Fueron los árabes los que hicieron popular el café, al cultivarlo y llevarlo a España y desde allí llegó a América.

Diagrama partes del Café

1. Cáscara
2. Pulpa
3. Pergamino
4. Cutícula
5. Almendra





Departamentos Cafeteros

El café llega a Colombia

Existen varias versiones sobre la entrada del café a Colombia. Una de ellas dice que fue por los Santanderes, otra por el puerto de Santa Marta y la última por el sur, en la Orinoquía.

Ya en 1732, el sacerdote jesuita Francisco Romero, promovió el cultivo del café en Salazar de las Palmas (Santander), poniendo como penitencia a los pecadores la obligación de sembrar una planta de café para expiar sus culpas. Luego se expandió en Cundinamarca y Antioquia.

El padre José Gumilla sembró café en el Orinoco, y lo extendió a otros territorios del sur. En 1936, los jesuitas llevaron semillas de café a Popayán y las sembraron en el seminario con muy buenos resultados.

Por otro lado, los colonos alemanes tenían cultivos de café en Santa Marta y Riohacha y los exportaban a Europa.

Así fue como, aprovechando el clima y el suelo de las diferentes regiones del país, el café se expandió por todo el territorio colombiano.



El mejor café suave del mundo. Orgullo de nuestro país.

Es el cuidado de cada una de las personas que participa en el proceso, desde el caficultor, hasta el preparador de café, lo que garantiza ese aroma irresistible y ese sabor suave e inconfundible de nuestro café.

La mayor parte de nuestro Café de Colombia proviene de pequeñas fincas donde el caficultor y su familia realizan las labores agrícolas y el proceso artesanal de cosecha y beneficio con dedicación y esmero. Pero ese cuidado no termina ahí, sino que continúa con quienes participan en toda la cadena productiva, incluyendo la trilla y la torrefacción y a todos los que preparamos con pasión una taza de café para los amigos, la familia o nuestros clientes.

Conozcamos el proceso que lleva esa deliciosa taza de café a nuestro paladar.

1

Cultivo



En el país se cultiva la especie vegetal arábica, con variedades como: Castillo, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Caturra y Colombia. Los cafetales se ubican en zonas cuya temperatura media es de 18°C a 21°C, lo cual favorece el desarrollo de características como acidez y aroma. En dichas zonas es importante alternar el cultivo con árboles que proporcionen sombra, protejan el suelo, y mantengan una temperatura óptima, controlen la humedad, las heladas y los vientos fuertes. Los suelos volcánicos favorecen la producción de cafés diferenciados.

2

Cosecha manual



Los caficultores colombianos tienen el compromiso de realizar la recolección de los frutos de forma manual. Esto les permite seleccionar una a una, las cerezas en óptimo estado de madurez y evitar así cosechar los granos inmaduros o sobre-maduros que afecten el aroma o el sabor de la bebida. Este proceso es uno de los que garantiza la calidad del café colombiano.



3

Beneficio húmedo

Aquí se transforman las cerezas en café pergamino seco a través de cuatro pasos:

- 1) **Despulpado:** es un proceso mecánico que permite separar la pulpa de la cereza por medio de presión.
- 2) **Fermentación:** proceso de fermentación natural o mecánica, que permite la remoción del mucílago (baba) que recubre el grano recién despulpado.
- 3) **Lavado:** el café es lavado con agua limpia para eliminar los alcoholes, el mucílago, las impurezas y ácidos producidos durante la fermentación.
- 4) **Secado:** luego de lavado, el grano se seca al sol o mecánicamente, para reducir la humedad a porcentajes que permitan su comercialización.



Proceso de beneficio húmedo

El proceso de beneficio húmedo, hace que se destaquen las características que darán una taza de café suave y aromático.

4

Centros de acopio

Los productores llevan allí el café pergamino seco en sacos de aproximadamente 40 kilos de peso, donde son muestreados y evaluados para determinar la calidad y establecer su precio. Los análisis realizados en este punto son: físico y sensorial o catación. El primero, permite evaluar las características del grano y separar los defectuosos. El segundo evalúa aspectos como fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, taza limpia, balance y dulzor. Aquí, el café debe estar libre de olores extraños y cualquier tipo de contaminación.

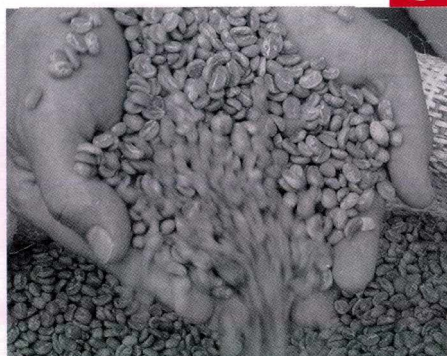
En estos centros se realizan los análisis físico y sensorial (o catación) del café. El primero, permite evaluar las características del grano y separar los defectuosos.





5

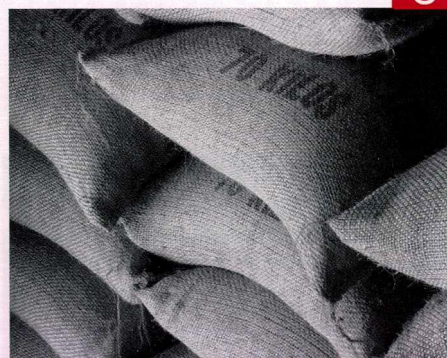
Trilla de café



Se define como la transformación de café pergamino en café verde, a través de medios mecánicos. La planta trilladora limpia, selecciona y clasifica el café por características como: peso, tamaño, densidad y color. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha elaborado unas normas para regular la calidad y establecer un lenguaje común entre comercializadores nacionales y extranjeros.

6

Almacenamiento y comercialización de café verde



El café verde se empaca en sacos o bultos de 70 kilos de peso. El café verde debe ser almacenado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad, para conservar las propiedades que nos darán una bebida aromática e intensa. Esta actividad requiere bodegas de almacenamiento, que garanticen condiciones controladas.

7

Aseguramiento de calidad

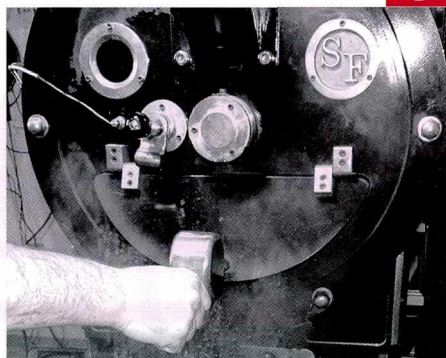


Por las características de nuestro café y para garantizar su buen nombre, los comercializadores nacionales e internacionales y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, realizan controles de calidad a lo largo de todo el proceso, para constatar sus estándares.



8

Tostión y empaque



El proceso de tostión del café se considera un arte, ya que el maestro tostador, nombre que recibe el especialista que lleva a cabo esta tarea, debe combinar elementos que potencialicen sus cualidades aromáticas y de sabor. Cada origen demanda un proceso o curva de tostión distinto para así desarrollar al máximo todos sus atributos. El café durante el proceso de tostión aumenta su tamaño entre el 70% y 100%, y reduce su humedad y peso en casi un 20%. Finalmente, el café tostado es empaclado en diferentes presentaciones.

9

Venta y preparación



Esta es la etapa más importante para su negocio. Después de todo el proceso en el cual muchas manos han cuidado paso a paso el café, desde el árbol hasta que llega a sus manos, su responsabilidad como empresario, es tenerlo bien exhibido, hacer la mejor venta y aprender a prepararlo para que el cliente pueda disfrutar todo su aroma y sabor. Sírvalo siempre fresco.



Extracción de café soluble o instantáneo

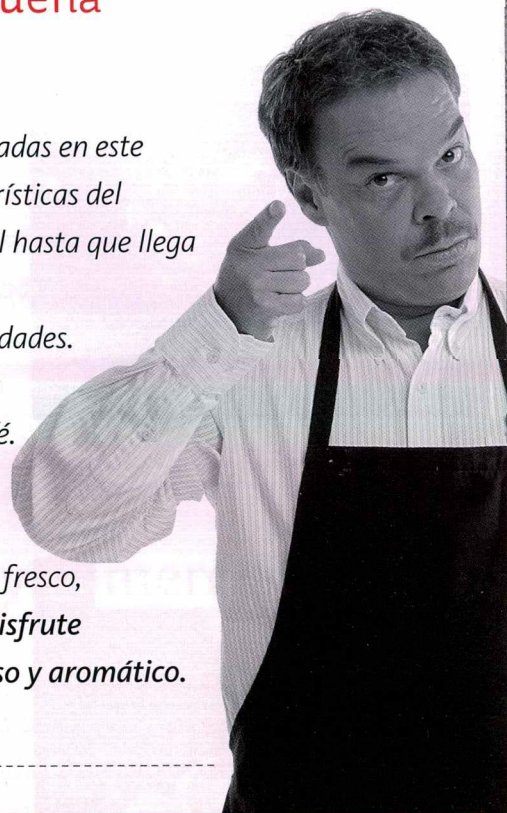
El café soluble se obtiene al procesar un extracto preparado con café tostado y molido. Se produce un extracto concentrado con el cual se pueden preparar bebidas de café listas para tomar. Sirve también para seguir con los procesos de secado en spray, liofilización o aglomeración, cada uno de los cuales genera diferentes presentaciones de café instantáneo. Las diferentes presentaciones de café soluble son 100% naturales y permiten una preparación rápida y fácil.



Caficultor

Hagamos una buena preparación

Todas las personas involucradas en este proceso, cuidan las características del grano de café desde el árbol hasta que llega a nuestras manos para que conserve sus cualidades. Eso es lo que le da el aroma y sabor único a nuestro café. Por eso es tan importante que hagamos una buena preparación y lo vendamos fresco, para que nuestro cliente disfrute plenamente un café intenso y aromático.



Café y Salud

Sabía usted que ...

El café es una bebida 100% natural. Todas sus presentaciones son 100% naturales, también el soluble y el liofilizado.

La comunidad científica acepta hoy que el consumo moderado de café, 6 pocillos al día preparados con una cucharada de café (6 gramos), por pocillo, no tiene efectos nocivos para la salud humana y, por el contrario, puede ser beneficioso.

La cafeína estimula el sistema nervioso central generando el estado de alerta necesario para estar atento a lo largo de una jornada laboral o académica, mejora el tiempo de respuesta. Está demostrado que las pausas para tomarse un café y descansar, aunque sea solo unos minutos, ayudan a que el cerebro trabaje mejor, así lo comprobó recientemente la Universidad de Psicología de Nueva York.



Continuación...



El encuentro inesperado deja sin aliento a los dos jóvenes. Luego de unos instantes, es María la que recobra la palabra y se dirige a Oscar.

Vine a verte,
a hablar contigo.

¿Qué haces aquí?
¿Cuándo llegaste?

¡No!

?

Eeee, yo me tengo que ir ya,
no quiero llegar tarde al
trabajo, nos vemos. Hasta
luego Don Luis...

**¡HASTA
LUEGO!**



¿Si ve mijo? Le dije que no se preocupara, que las cosas se iban a ir dando.

Por lo menos ya sabe que estoy aquí y que vine a hablar con ella. Ahora solo queda trabajar con dedicación, constancia y paciencia pa' que vea que soy un hombre echao pa'lante.

Primero es lo primero, concéntrese en aprender para luego montar el negocio y ponerlo a andar, ahí se va dando el tiempo de hablar con María y aclarar todas las cosas que tienen pendientes.

Es verdad padrino, con el negocio andando puedo ofrecerle un mejor futuro a María, juntos podríamos trabajar sabiendo que es en lo nuestro, lo propio...

Bueno padrino, ¡diga no más que estoy que me trabajo!

Cafetería y Panadería

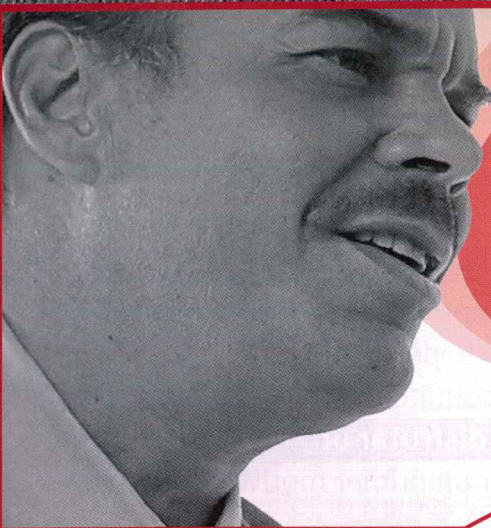


Lo primero que se tiene que preguntar es cómo atraer clientela a su negocio. Ya hablamos sobre lo importante de siempre tener café en el negocio y también del beneficio de vender café preparado.

Pero si usted va un poquito más allá, y **les vende toda la experiencia de disfrutar un café**, seguramente los clientes van a tener un primer motivo para volver.

Por eso amplíe y puse la cafetería. Pero usted mijo, puede empezar por partes. Por ejemplo, si piensa montar la tienda, ábrale espacio a la máquina de café y eso sí, ponga un aviso de **"Se vende Café Fresco"**. Si usted aprende de café, de cómo prepararlo, puede venderlo y también le enseña a la clientela las recetas para la casa, así le compran más café.

¡AHHHHH!



Otra clave es **mantener un buen surtido, ofrecer variedad y estar pendiente de qué quieren los clientes.** Así siempre regresan a comprar en mi negocio. Para eso el café es indispensable, no puede faltar un buen surtido de diferentes marcas y presentaciones. Así el cliente siempre encuentra lo que está buscando.

Entendido padrino, o sea que para resumir,

- *Mientras más sepa sobre café, más puedo compartir con mis clientes y así ellos encuentran más motivos para tomarlo y me compran más.*
- *Debo mantener mi negocio bien surtido con diferentes marcas y presentaciones, así el cliente encuentra lo que busca.*
- *Exhibirlo a la vista y a la mano.*
- *Voy a vender café preparado y siempre recién hecho.*
- *Su aroma atrae más clientes.*
- *Y eso sí, poner mi aviso de "Se vende café fresco".*

¡Vamos bien con esto! ¿Sabe padrino?

Voy a poner un negocio de cafetería y panadería y que tenga los abarrotos básicos: huevos, leche y por supuesto café. Así vienen clientes todos los días. Seguro que esta es la mejor inversión para mis ahorros... y así conquisto a María.

Vea, para que aprenda, ayúdeme a montar la sección de panadería. Así le da tiempo de reconquistar a María.

Listo padrino. Así aprendo y cuando convenza a María, nos vamos pal pueblo y ¡montamos nuestro negocio!





Esa noche...en casa de María...

Dios mío, qué es esto tan fuerte que estoy sintiendo, no me pude concentrar en todo el día. Qué querrá hablar conmigo Oscar, será que todavía... mejor ni me hago ilusiones.



¡Hola Iván!

?

Hola ¿y esa cara?

Nada, es que estoy cansada. Mejor nos vemos mañana que me duele la cabeza.

¡CHAO!



María está muy rara, ¿será que sigue pensando en que debo conseguir un trabajo estable y todas esas cosas?

?

...Ojalá no le de por la cantaleta...



Qué bueno fue ver a mi María, mañana me toca madrugar más a ver si logro por lo menos invitarla un café.



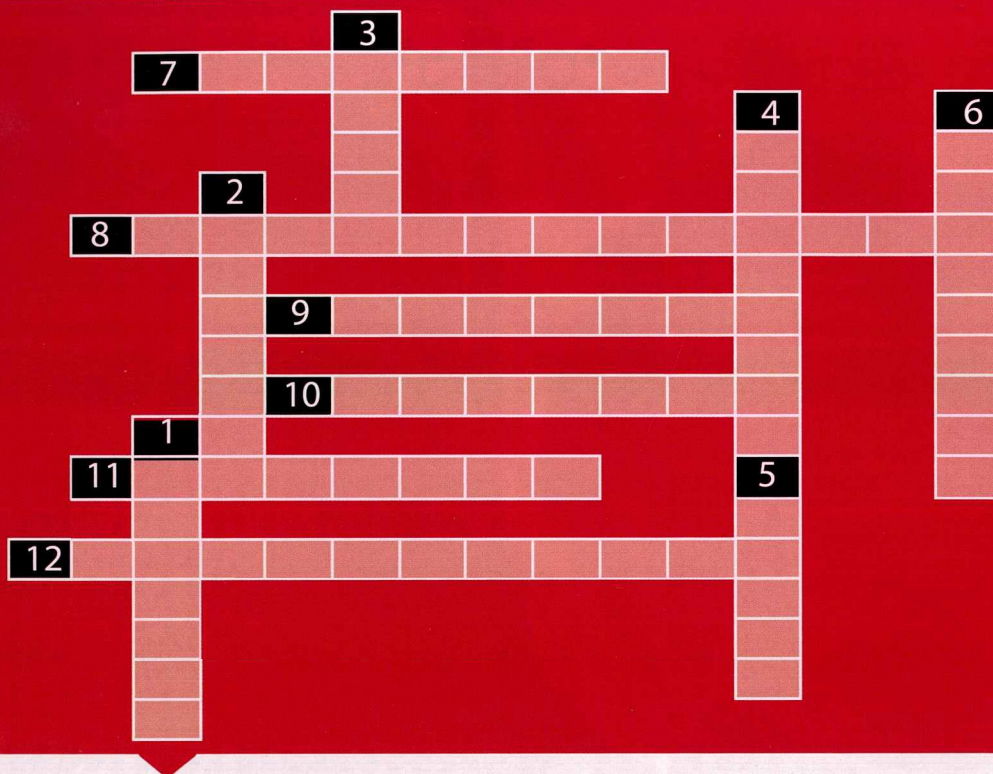
¿Oscar podrá hablar con María?
¿Cumplirá su sueño de montar su negocio?
¿Qué pasará entre Iván y María?



*No se pierda el
próximo episodio
de esta apasionante
historia...*



Crucigrama



Respuestas: 1. Surtido - 2. Orgullo - 3. Suave - 4. Rentable - 5. Aroma - 6. Saludable - 7. Tostado - 8. Cosecha manual - 9. Arábica - 10. Natural - 11. Soluble - 12. Promocionar.

Verticales:

- 1- Diferentes marcas y presentaciones de café, que no deben faltar en su negocio.
- 2- Lo que sentimos cuando reconocen nuestro café, como uno de los mejores del mundo.
- 3- Una de las características de la especie arábica, que distingue a nuestro café.
- 4- Si hace cuentas, el café preparado resulta muy _____
- 5- Con esta característica del café recién preparado, atraerá más a sus clientes.
- 6- Hablando de hábitos, beber café es uno muy _____

Horizontales:

- 7- El café, antes de molido.
- 8- Aunque dispendiosa, nos diferencia y le da valor agregado a nuestro café.
- 9- Especie de café que se cultiva en Colombia.
- 10- Nuestro café, lo es en un 100%.
- 11- Para preparar este café: primero el sólido, después el agua.
- 12- Exhibir, incentivar, anunciar.



Sopa de Letras

Encuentre los valores y mejores prácticas relacionadas con el café en la sopa de letras y márquelas, pueden estar de forma vertical, horizontal o diagonal.

Q	B	E	S	A	V	B	R	M	N	Y	O	E	S	B	E	S	E	G	V	N	B
O	R	M	B	B	R	R	X	O	A	M	R	M	B	R	M	B	M	O	R	A	R
R	C	N	R	N	C	C	R	L	R	N	C	N	T	R	I	L	L	A	C	R	C
I	W	O	I	E	W	W	I	I	I	O	W	A	I	W	O	I	O	I	W	I	W
D	T	I	D	T	T	T	D	D	D	I	T	L	D	T	I	D	I	D	T	D	T
O	K	C	O	I	K	K	O	O	O	C	K	M	O	K	C	O	C	O	K	O	K
A	S	A	E	K	S	S	A	V	A	A	S	A	E	S	A	E	A	A	S	A	S
Y	I	T	A	A	I	E	Y	Y	Y	T	I	C	A	I	C	A	T	Y	I	Y	E
E	N	N	U	B	S	N	B	E	N	E	F	I	C	I	O	U	N	E	S	E	N
S	G	A	S	L	A	G	S	M	R	A	A	G	S	G	L	S	A	S	A	L	G
X	E	L	X	E	E	L	X	Q	X	L	E	O	X	E	I	X	L	X	E	B	L
A	N	P	A	N	S	O	A	A	A	P	S	P	A	N	N	A	P	A	S	U	O
K	I	I	K	I	I	I	K	V	K	I	I	I	K	I	O	K	I	K	I	L	I
M	O	O	M	O	R	C	M	M	A	O	R	O	M	C	S	M	O	M	R	O	C
A	F	J	E	S	U	I	T	A	S	D	U	J	E	F	J	E	J	A	U	S	I
P	A	A	P	A	A	L	P	P	P	A	O	A	P	A	A	P	A	P	A	P	L
K	C	C	K	C	L	O	D	A	P	L	U	P	S	E	D	K	C	A	L	P	O
S	R	K	B	R	X	R	S	S	S	K	X	K	B	R	K	B	C	S	X	S	R
Y	A	A	Y	A	O	A	Y	Y	Y	A	O	A	Y	A	A	I	A	Y	O	Y	A
D	G	E	R	M	I	N	A	D	O	R	I	E	R	G	B	R	E	D	I	O	N
Q	V	V	D	V	V	V	Q	Q	Q	V	V	V	D	A	V	D	V	Q	V	Q	V
R	O	O	A	O	O	O	R	R	R	O	O	O	R	O	O	A	O	R	O	R	O
X	L	E	K	L	T	L	K	A	A	B	A	A	M	U	L	K	E	O	T	X	L

- | | | |
|---------------|---------------|-------------|
| 1- Molido | 7- Lavado | 13- Arábica |
| 2- Almacigo | 8- Despulpado | 14- Soluble |
| 3- Germinador | 9- Beneficio | |
| 4- Plantación | 10- Ingenio | |
| 5- Trilla | 11- Jesuitas | |
| 6- Kaaba | 12- Colinos | |

Respuestas:

Q	B	E	S	A	V	B	R	M	N	Y	O	E	S	B	E	S	E	G	V	N	B
O	R	M	B	B	R	R	X	O	A	M	R	M	B	R	M	B	M	O	R	A	R
R	C	N	R	N	C	C	R	L	R	N	C	N	T	R	I	L	L	A	C	R	C
I	W	O	I	E	W	W	I	I	I	O	W	A	I	W	O	I	O	I	W	I	W
D	T	I	D	T	T	T	D	D	D	I	T	L	D	T	I	D	I	D	T	D	T
O	K	C	O	I	K	K	O	O	O	C	K	M	O	K	C	O	C	O	K	O	K
A	S	A	E	K	S	S	A	V	A	A	S	A	E	S	A	E	A	A	S	A	S
Y	I	T	A	A	I	E	Y	Y	Y	T	I	C	A	I	C	A	T	Y	I	Y	E
E	N	N	U	B	S	N	B	E	N	E	F	I	C	I	O	U	N	E	S	E	N
S	G	A	S	L	A	G	S	M	R	A	A	G	S	G	L	S	A	S	A	L	G
X	E	L	X	E	E	L	X	Q	X	L	E	O	X	E	I	X	L	X	E	B	L
A	N	P	A	N	S	O	A	A	A	P	S	P	A	N	N	A	P	A	S	U	O
K	I	I	K	I	I	I	K	V	K	I	I	I	K	I	O	K	I	K	I	L	I
M	O	O	M	O	R	C	M	M	A	O	R	O	M	C	S	M	O	M	R	O	C
A	F	J	E	S	U	I	T	A	S	D	U	J	E	F	J	E	J	A	U	S	I
P	A	A	P	A	A	L	P	P	P	A	O	A	P	A	A	P	A	P	A	P	L
K	C	C	K	C	L	O	D	A	P	L	U	P	S	E	D	K	C	A	L	P	O
S	R	K	B	R	X	R	S	S	S	K	X	K	B	R	K	B	C	S	X	S	R
Y	A	A	Y	A	O	A	Y	Y	Y	A	O	A	Y	A	A	I	A	Y	O	Y	A
D	G	E	R	M	I	N	A	D	O	R	I	E	R	G	B	R	E	D	I	O	N
Q	V	V	D	V	V	V	Q	Q	Q	V	V	V	D	A	V	D	V	Q	V	Q	V
R	O	O	A	O	O	O	R	R	R	O	O	O	R	O	O	A	O	R	O	R	O
X	L	E	K	L	T	L	K	A	A	B	A	A	M	U	L	K	E	O	T	X	L



Unos meses después...

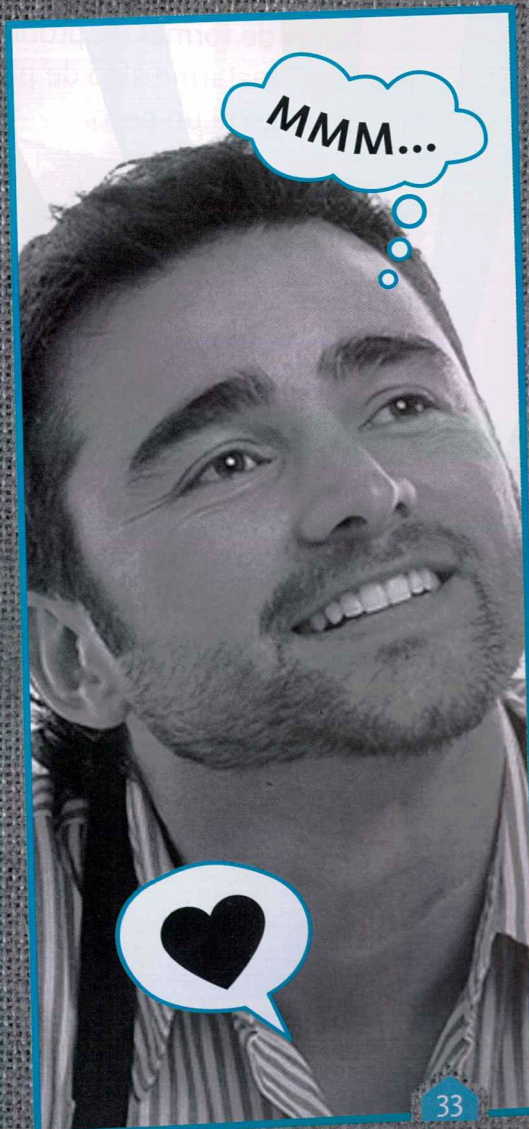
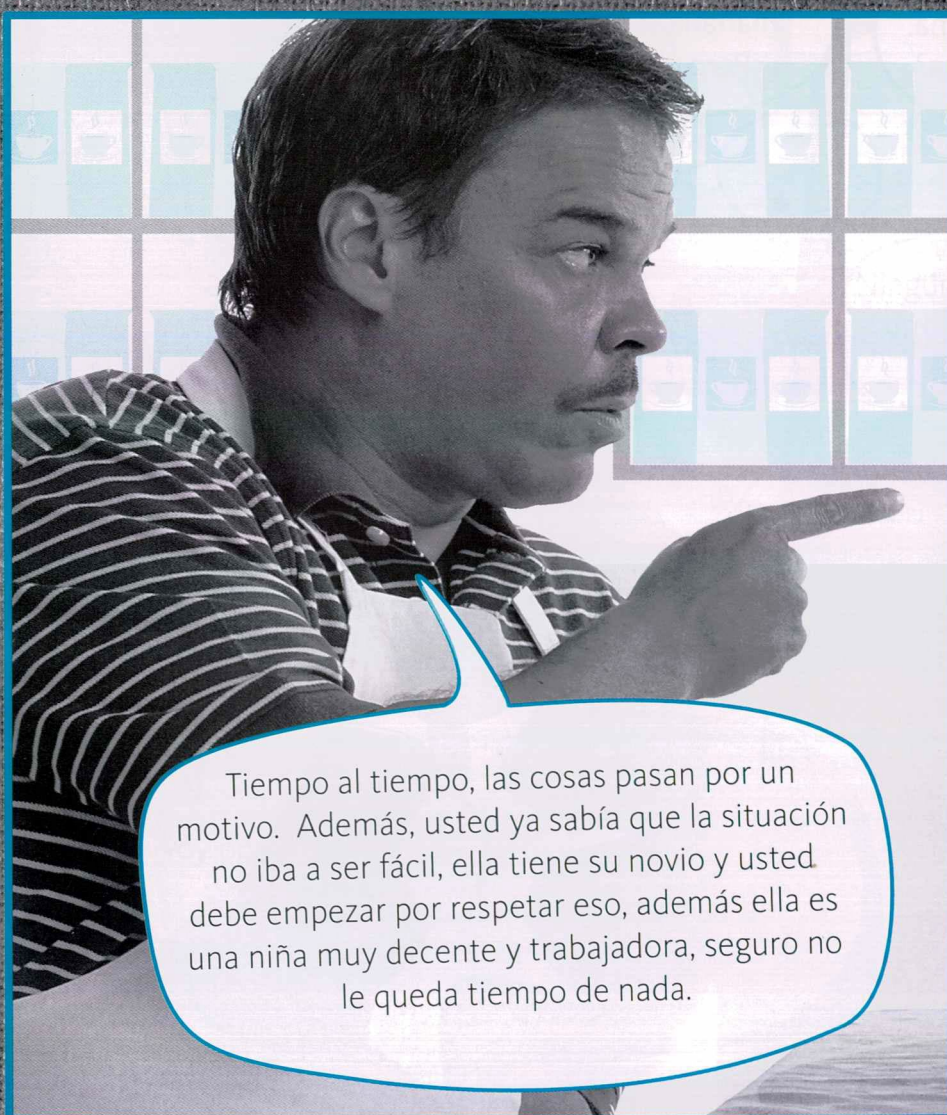


abierto

Me alegra ver crecer la sección de panadería. Usted de verdad que me ha ayudado mucho.



Estos días han sido muy buenos para aprender padrino. **Usted tiene ya su clientela fiel gracias al café** y yo cada día aprendo más y más, además, he podido hacer unos ahorritos que me van a servir cuando vuelva con María al pueblo. Porque eso sí, yo no he perdido la fe de reconquistarla.





María hace mucho tiempo
que estás rara, ya casi ni
nos vemos.

Mientras tanto...



Es que he estado trabajando
duro, pero nos podemos ver ya,
ir al cine o algo... o prefiere
andar con sus amigos.

¿Ahora yo soy el de la culpa?

No mijita....mejor ni nos veamos y
colguemos antes de formar un problema.
Pero... ¿Puedes prestarme algo de plata?
No tengo ni un peso.

Es el colmo Iván, la plata no
cae del cielo. Si quiere pasa
mañana temprano y le presto.
¡Pero que sea la última vez!

?

!



Cómo puede ser que yo siga con alguien tan egoísta y vago. Ni siquiera se compara con Oscar... me dan ganas de ir a charlar con él, seguro está donde Don Luis....

Uno tiene que buscar las personas que le convienen y lo quieren y alejarse de las que no quieren progresar.

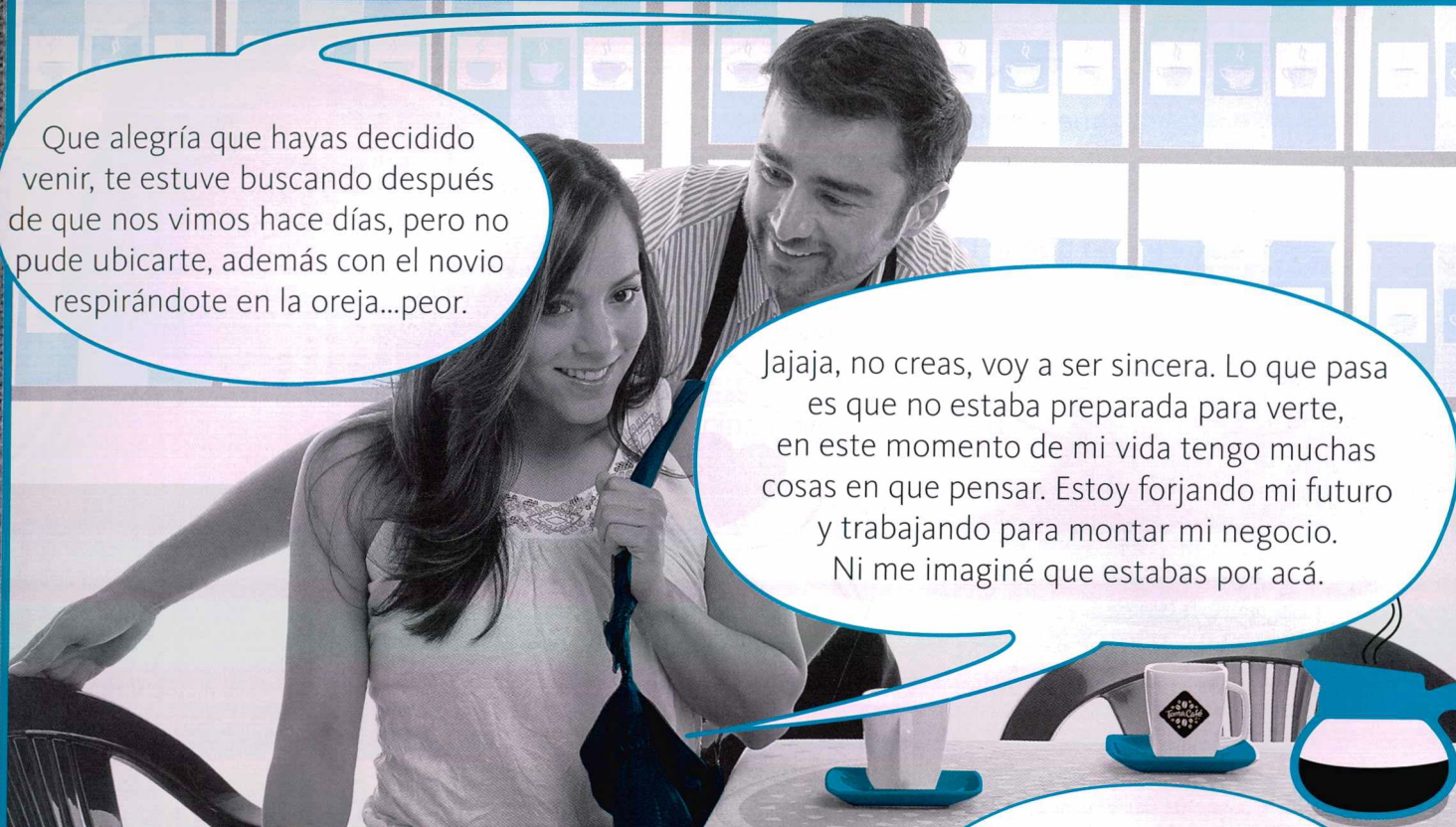


Hola María, bienvenida, sigue.
¿Te ofrezco un café, o tienes afán?



Ningún afán, y si gracias, muy rico un **cafecito con leche recién preparado.**

Yo voy por unas cositas, ya vuelvo.



Que alegría que hayas decidido venir, te estuve buscando después de que nos vimos hace días, pero no pude ubicarte, además con el novio respirándote en la oreja...peor.

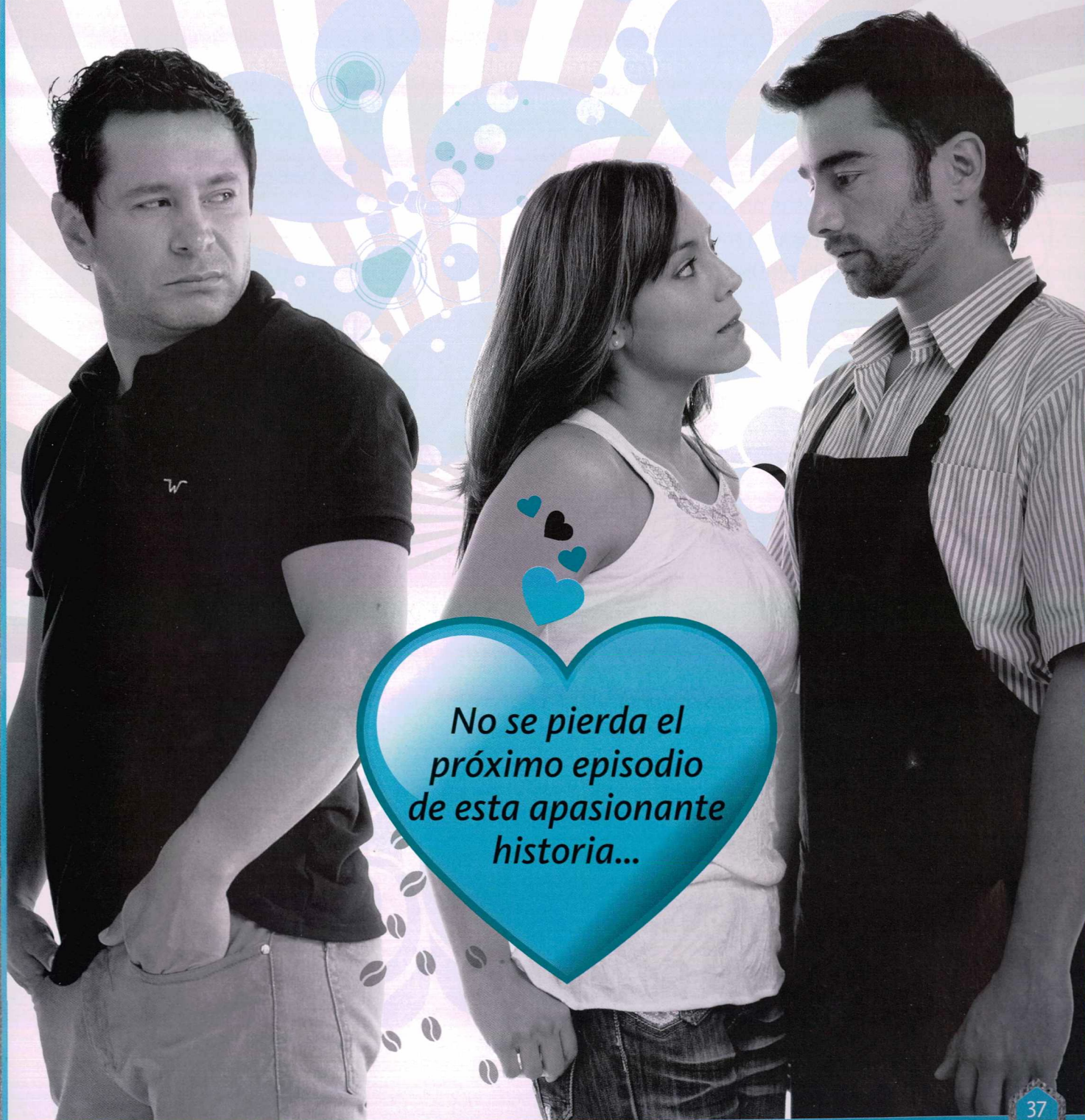
Jajaja, no creas, voy a ser sincera. Lo que pasa es que no estaba preparada para verte, en este momento de mi vida tengo muchas cosas en que pensar. Estoy forjando mi futuro y trabajando para montar mi negocio. Ni me imaginé que estabas por acá.

Mientras tanto, Iván pasa por la acera del frente para encontrarse con sus amigos y ve a la joven pareja conversando...

Conque mucho trabajo, ¿no? Con razón anda rara, vamos a ver cuál es la vaina.

?

¿Cómo reaccionará Iván al ver a María con otro?
¿Podrá Oscar recuperar el corazón de María?



*No se pierda el
próximo episodio
de esta apasionante
historia...*

Episodio No. 4

En la cafetería...



abierto

María, tu sabes que yo te respeto, pero también quiero decir la verdad... nunca dejé de pensar en ti.
Te quiero, vine a buscarte y a ofrecerte un buen futuro. Seré paciente y perseverante hasta recuperar tu amor. Cuando estés lista, estaré aquí para ti.

Pero Oscar, ya sabes que tengo una relación y las cosas no son tan fáciles como antes, cuando éramos casi unos niños...





Mmm, perdóname por lo que te voy a preguntar ¿estás enamorada de él?

Oscar yo...



María duda antes de contestar, un sinnúmero de sensaciones y recuerdos se arremolinan en su mente...

De pronto llega Iván al negocio de Don Luis...

UN MOMENTO SEÑOR,
esa no es la forma de tratar a una dama... Mejor se calma...

MARÍA ¿QUÉ HACES AQUÍ? ¡iiiVamos que necesito hablar ya contigo!!!

¡Cálmense los dos!
Iván mejor salgamos.
Oscar, muchas gracias por el café y hasta luego. Saludos a Don Luis.

Iván y María discuten afuera...

Quién es ese tipo María, por él es que anda tan distraída, ¿no? ¿O qué es lo que le pasa?

¿Qué es lo que le pasa a usted? ¿Cómo es que entra así y me trata como si fuera de su propiedad? El es un viejo amigo de mi pueblo y nada tiene que ver con lo que pasa entre nosotros...esto viene mal desde hace tiempo...

Mientras tanto, en el negocio del Padrino...

No me diga que dejó ir a la niña mijo... Así no vamos a llegar a ningún lado...

Ay padrino... Se la llevó ese remedo de novio que tiene. Por ahora, me concentro en mi trabajo y más tarde, con calma, la busco.

¡Si, cómo no! Está tan concentrado que puso el café que acabo de traer al frente...y dejó el que se vence atrás, jajaja... Ahora sólo le falta ponerlo al lado del jabón para terminar de embarrarla...

Uy, si padrino, es que María me desconcentra...Ojalá recapacite y se dé cuenta que ese tipo no la merece.



No mijo, nada... usted es un buen muchacho, no se vaya a meter en líos... ya la situación depende de ella... **Además, el primer amor nunca se olvida, así es el amor verdadero...**

Pero no pensemos en eso... más bien venga le muestro lo que compré...

Estoy feliz...

**¡UNA
MÁQUINA
DE GOTEO!**

Afuera...

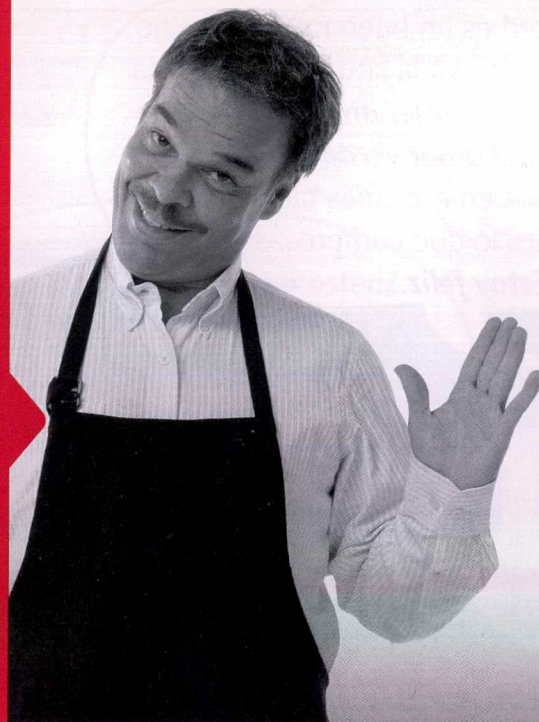
Ya va a empezar con la cantaleta de su negocio y el trabajo y el pueblo, que fastidio. Además no me cambie el tema **¿quién es ese tipo?**

Eso no es cantaleta, el trabajo le ayuda a uno a conseguir sus objetivos y yo necesito alguien que me apoye, que quiera construir algo conmigo, pero Iván con usted eso es tan difícil...

CONTINUARÁ...



Servicio al cliente



Además del correcto manejo del producto, nosotros mismos debemos colaborar con el ambiente donde trabajamos.

Los clientes se sentirán aún más motivados gracias a los siguientes consejos:



- > Tenga siempre su local limpio y organizado.



- > Mantenga una correcta presentación personal, si es posible porte un uniforme que lo identifique como el personal de su negocio.



- > La higiene, tanto del negocio, como de nosotros mismos, es fundamental para atraer a los clientes.



- > Conozca sobre el café, así podrá dar las indicaciones correctas al cliente y éste se sentirá motivado para comprar.



- > Sea amable, esa es su mejor carta de presentación, aprovéchela para motivar el regreso de los clientes.



- > Una vez abierto el café consérvelo en un recipiente hermético, cuidando que no se exponga a humedad o calor.

**¡Se vende
café fresco!**

- > Anuncie que hay café en sus diferentes presentaciones y preparado.



- > Oriente a su cliente durante el recorrido por el negocio, indicándole donde puede encontrar lo que desea comprar y mostrándole productos relacionados.



- > Identifique claramente la ubicación del café.



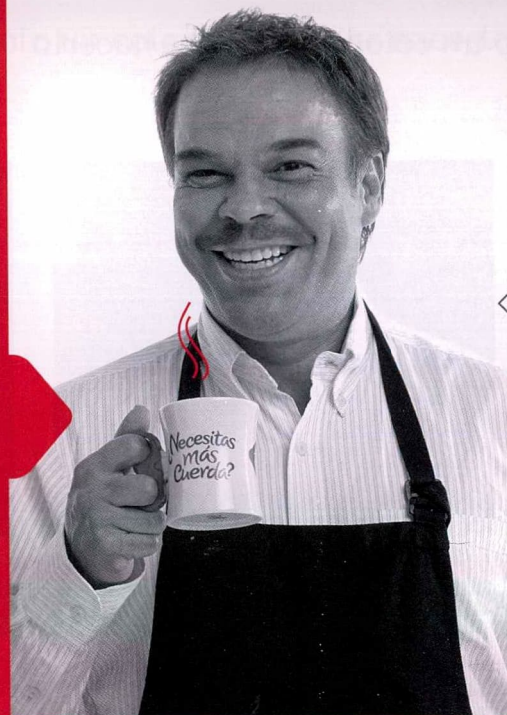
- > Resalte la exhibición del café en el lugar más adecuado, a la vista y a la mano.

- > Informe oportunamente de nuevos productos.





Preparando
café como
sólo un
colombiano
sabe hacerlo



Ya que hemos conservado las propiedades del mejor café del mundo en su manejo y almacenamiento, podemos garantizar que prepararemos un delicioso café.

Para seguir conservando sus propiedades tenga en cuenta:

Para preparar el mejor café tostado y molido tenga en cuenta:

- Prepare únicamente la cantidad de bebida que va a vender o consumir máximo durante la siguiente hora o dos horas.
- Mantenga la bebida caliente en un termo o en una cafetera. No recaliente la bebida.
- Sin importar cómo prepare su café, siempre use filtro.
- Preparar el café en olla, máquina de goteo o cafetera, tiene sus pasos. Siga las indicaciones para cada método de preparación.
- Mantenga los filtros, cafeteras y recipientes limpios y en buen estado.
- No mezcle diferentes tipos de café para la preparación.
- No mezcle bebida vieja con bebida fresca.
- Después de usar el café, deseche el cuncho o ripio.
- Lave muy bien filtros y recipientes.

Para un café aromático y de sabor intenso, mantenga las medidas para cada taza.



Pocillo Grande
210 CC



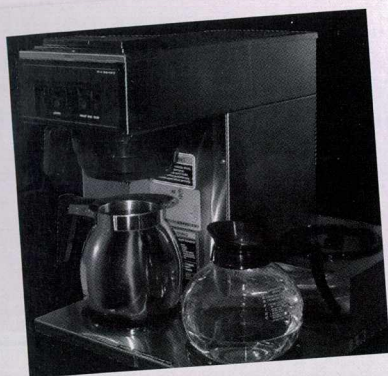
2 cucharadas
soperas



Pocillo Tintero
150 CC



1 cucharada
sopera



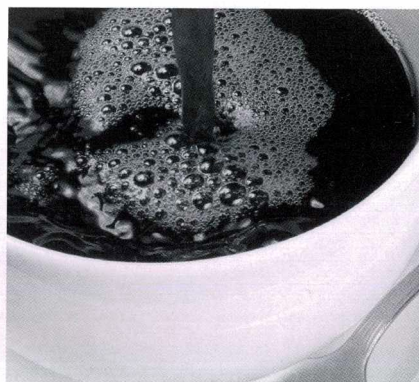
Cafetera de goteo

Café tostado y molido

Existen diferentes métodos e instrumentos para preparar una deliciosa bebida de café tradicional, los más comunes son:

La olla, la cafetera de goteo y la greca.

Veamos paso a paso cómo preparar el mejor café del mundo en cada uno de ellos.



Ingredientes:



Una cucharada soperas de café, rasa o colmada, según el gusto, por cada pocillo tintero de agua, es decir:
5 a 8 cucharadas soperas de café, rasas o colmadas según el gusto, por cada litro de agua.

Prepare el café que va a vender o consumir en la próxima hora a dos horas.



Si acostumbra preparar el café en olla:

- 1 Ponga en la olla la cantidad de agua suficiente para el número de bebidas que va a preparar.
- 2 Caliente el agua hasta el primer hervor y apague el fogón.
- 3 Agregue la cantidad de café recomendada.
- 4 Mezcle lentamente y en forma circular.
- 5 Tape la olla y deje reposar unos instantes.
- 6 Filtre el café para separar el cuncho de la bebida.
- 7 Descarte el cuncho inmediatamente y utilice café fresco para nuevas preparaciones.
- 8 Sirva el café inmediatamente y consúmlalo durante la siguiente hora.
- 9 Manténgalo caliente en un termo, no lo recaliente.
- 10 Lave muy bien el filtro y los demás implementos utilizados en la preparación.



Preparando café como sólo un colombiano sabe hacerlo

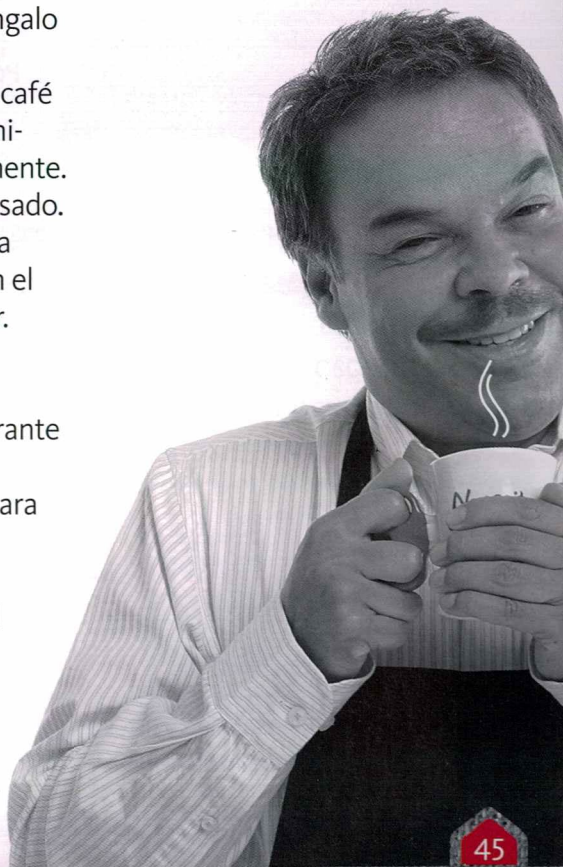


Si usa una cafetera de goteo:

- 1** Agregue al tanque la cantidad recomendada de agua, según el número de bebidas a preparar.
- 2** Coloque el filtro de papel en el portafiltros.
- 3** Ponga en el filtro la cantidad recomendada de café, de manera uniforme.
- 4** Encienda la cafetera y espere a que la bebida de café esté lista.
- 5** Cuando la preparación esté completa, deseche el cuncho de café junto con el filtro de papel.
- 6** Sirva el café inmediatamente.
- 7** Consuma el café durante la siguiente hora. Manténgalo caliente en un termo, no lo recaliente.
- 8** Mantenga siempre limpios todos los implementos usados en la preparación.

Si cuenta con una greca:

- 1** Antes de empezar la preparación, revise que la greca y el filtro estén limpios.
- 2** Agregue agua fría al tanque de la greca.
- 3** Enchufe la greca y póngala en alto.
- 4** Cuando la greca esté caliente, póngala en bajo.
- 5** Mida la cantidad de agua y café necesarios para la preparación (entre 8 y 10 litros de agua por cada libra de café).
- 6** Agregue el café al filtro y póngalo en la greca.
- 7** Vierta agua caliente sobre el café en un movimiento circular uniforme. No revuelva manualmente.
- 8** Descarte el cuncho de café usado. Tome menos de la mitad de la bebida y viértala de nuevo en el tanque del café, para mezclar.
- 9** Antes, asegúrese de botar el cuncho del café que utilizó.
- 10** Consuma el café máximo durante la siguiente hora.
- 11** Mantenga la greca en bajo, para que no hierva la bebida.
- 12** Prepare como mínimo, la tercera parte de la capacidad de la greca.
- 13** Mantenga siempre limpios todos los implementos usados en la preparación.





Preparando café como sólo un colombiano sabe hacerlo



Para preparar el mejor café soluble tenga en cuenta:

- Prepare únicamente la cantidad de bebida de café que va a vender o consumir.
- Cuando prepare café soluble/instantáneo, primero agregue el café y luego el agua o la leche.
- La bebida de café soluble/instantáneo no necesita ser filtrada.
- No mezcle diferentes tipos de café para la preparación.
- No mezcle bebida vieja con bebida fresca.

El café soluble también es una deliciosa opción, y la mejor manera de prepararlo es la siguiente:



Pocillo Grande
210 CC



Café con leche
2 cucharaditas
tinteras



Pocillo Tintero
150 CC



Tinto
1 cucharadita
tintera

- 1 Caliente el agua.
- 2 En un pocillo, agregue una cucharadita tintera colmada de café.
- 3 Agregue el agua caliente al pocillo con café y mezcle.
- 4 Recuerde: siempre agregue el agua al café y no al contrario.

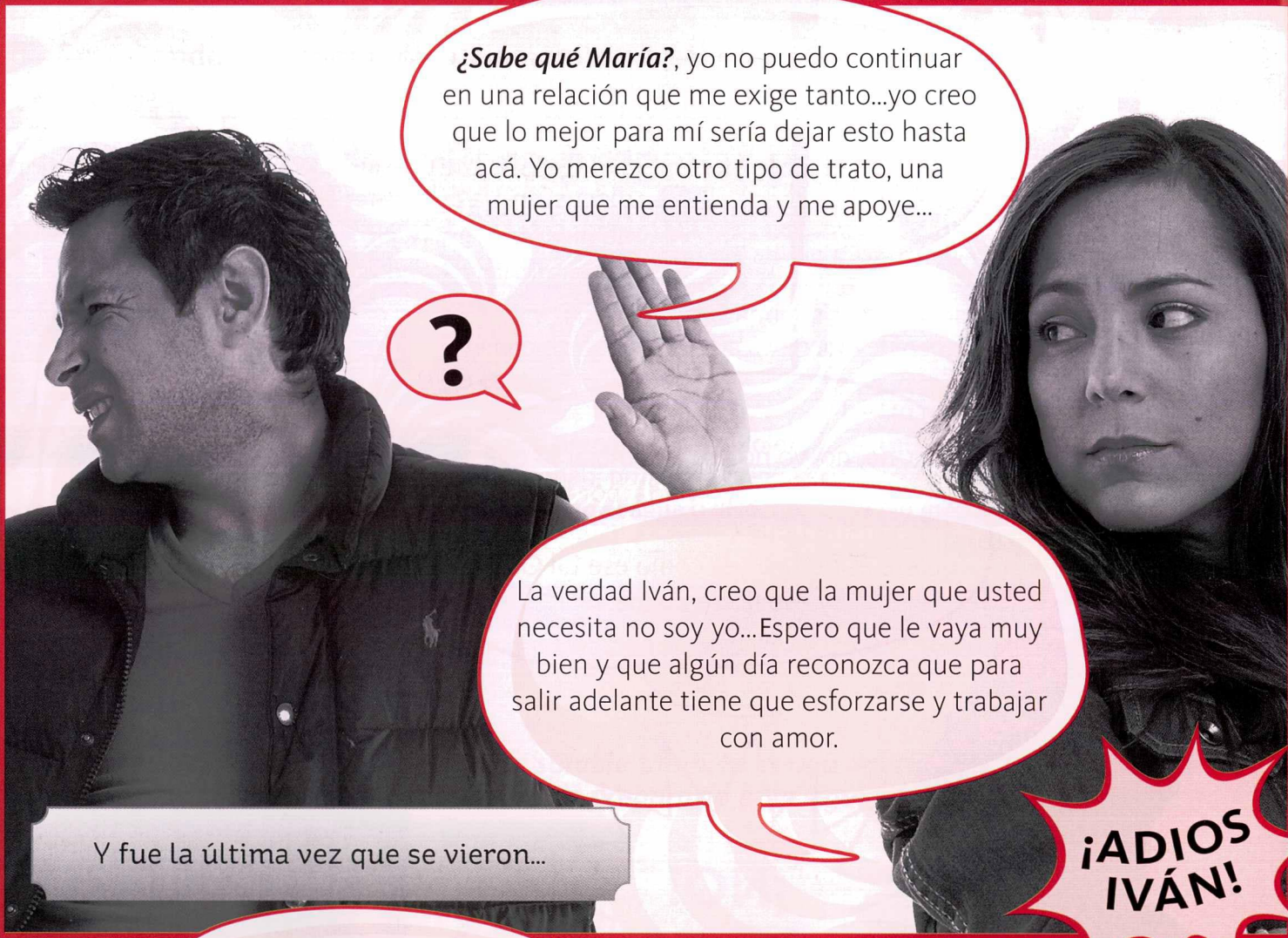


Día tras día Iván y María continúan en la discusión, ya cualquier frase es motivo de discordia entre ellos, esta relación está a punto de explotar...

No, no, no, yo no voy a cambiar lo que pienso y lo que soy, María, por favor, su presión me tiene cansado, usted lo que quiere es que yo sea como ese tal Oscar y eso no se puede...

¡NO!

No se confunda Iván, yo no hubiera querido que usted fuera igual que nadie, sólo esperaba que le pusiera proyección a lo nuestro, que decidiera luchar por nosotros, pero al parecer, a usted no le preocupa su futuro, mucho menos el mío...



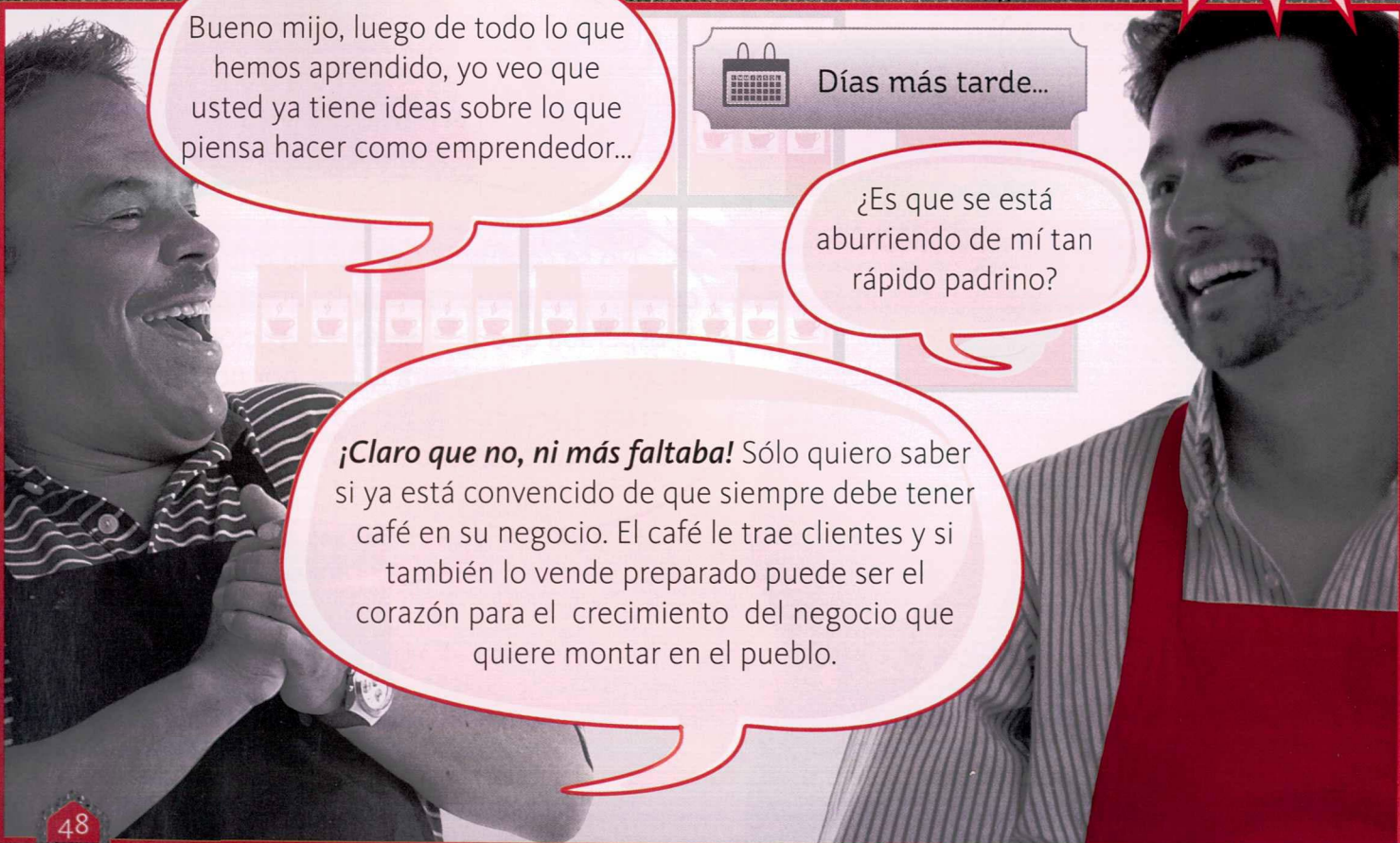
¿Sabe qué María?, yo no puedo continuar en una relación que me exige tanto...yo creo que lo mejor para mí sería dejar esto hasta acá. Yo merezco otro tipo de trato, una mujer que me entienda y me apoye...

?

La verdad Iván, creo que la mujer que usted necesita no soy yo...Espero que le vaya muy bien y que algún día reconozca que para salir adelante tiene que esforzarse y trabajar con amor.

Y fue la última vez que se vieron...

**¡ADIÓS
IVÁN!**

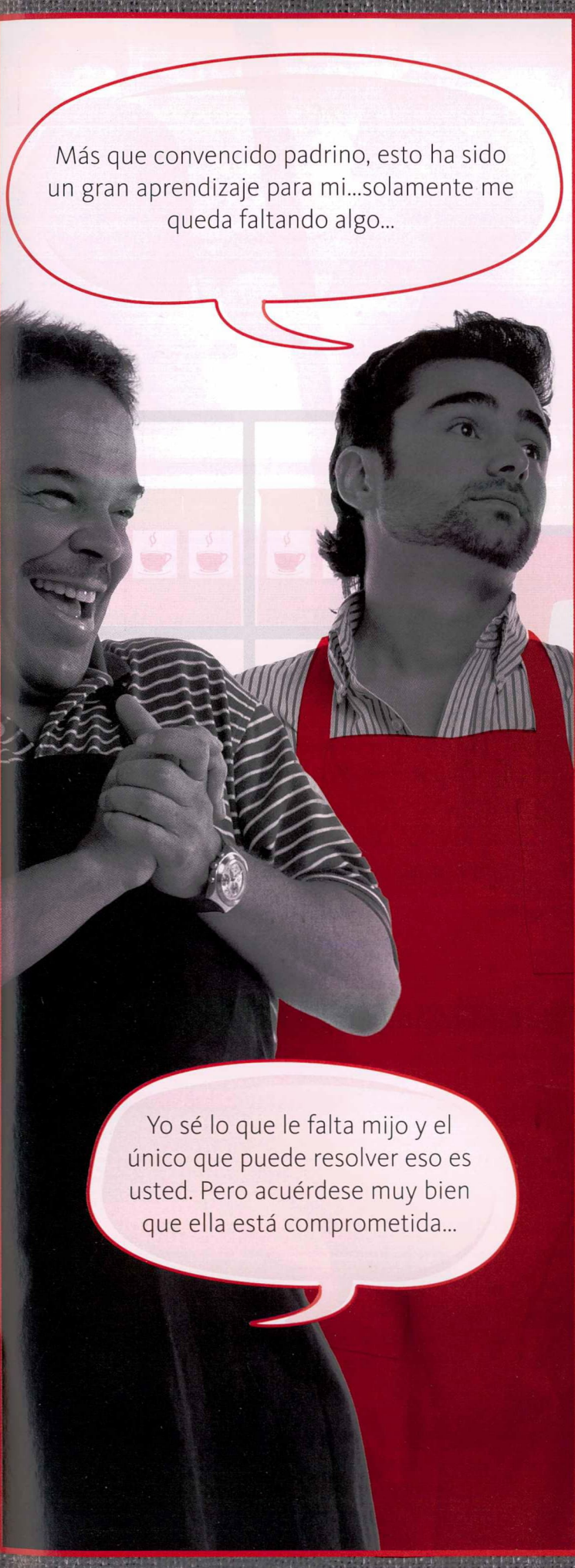


Bueno miijo, luego de todo lo que hemos aprendido, yo veo que usted ya tiene ideas sobre lo que piensa hacer como emprendedor...

 Días más tarde...

¿Es que se está aburriendo de mí tan rápido padrino?

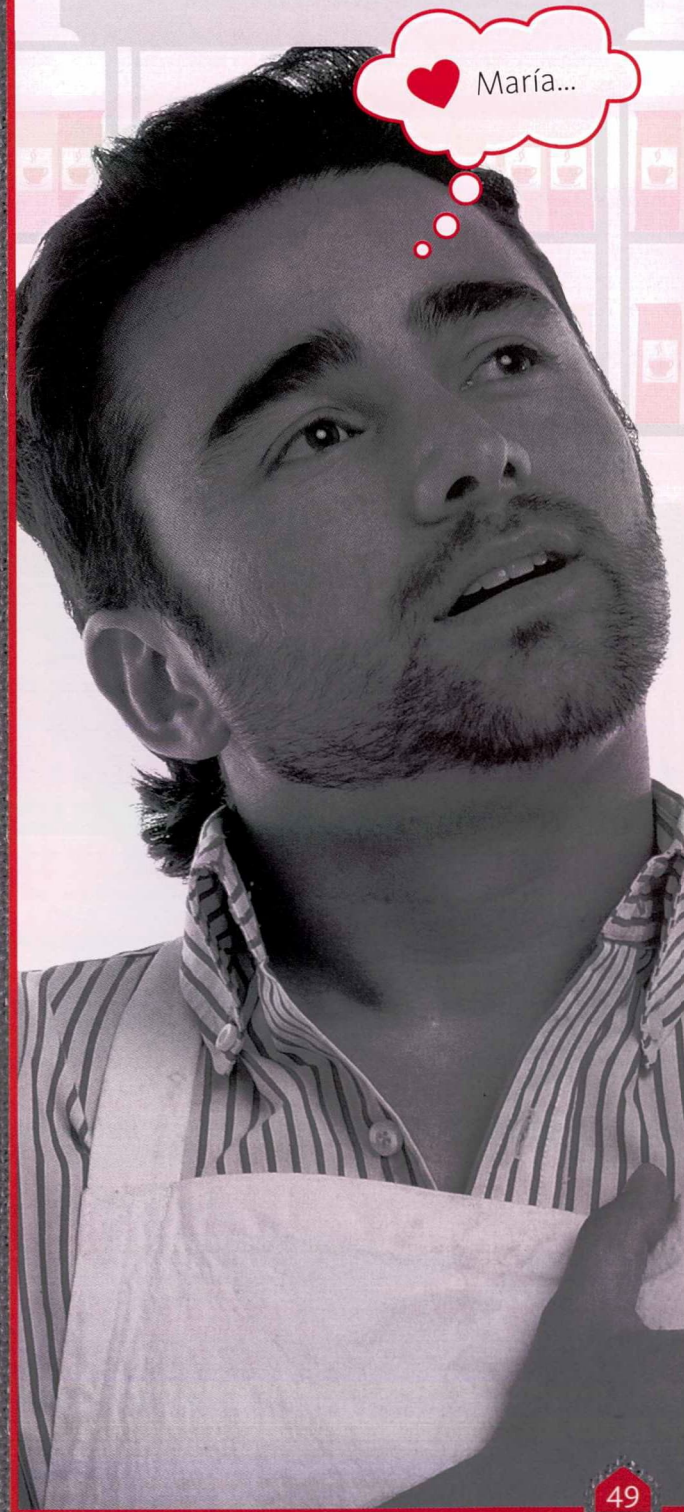
¡Claro que no, ni más faltaba! Sólo quiero saber si ya está convencido de que siempre debe tener café en su negocio. El café le trae clientes y si también lo vende preparado puede ser el corazón para el crecimiento del negocio que quiere montar en el pueblo.

A black and white photograph of two men in a coffee shop. The man on the left is older, smiling, and wearing a striped shirt and a watch. The man on the right is younger, looking up thoughtfully, wearing a striped shirt and a red apron. In the background, there are coffee-making machines.

Más que convencido padrino, esto ha sido un gran aprendizaje para mí...solamente me queda faltando algo...

Yo sé lo que le falta mi hijo y el único que puede resolver eso es usted. Pero acuérdeselo muy bien que ella está comprometida...

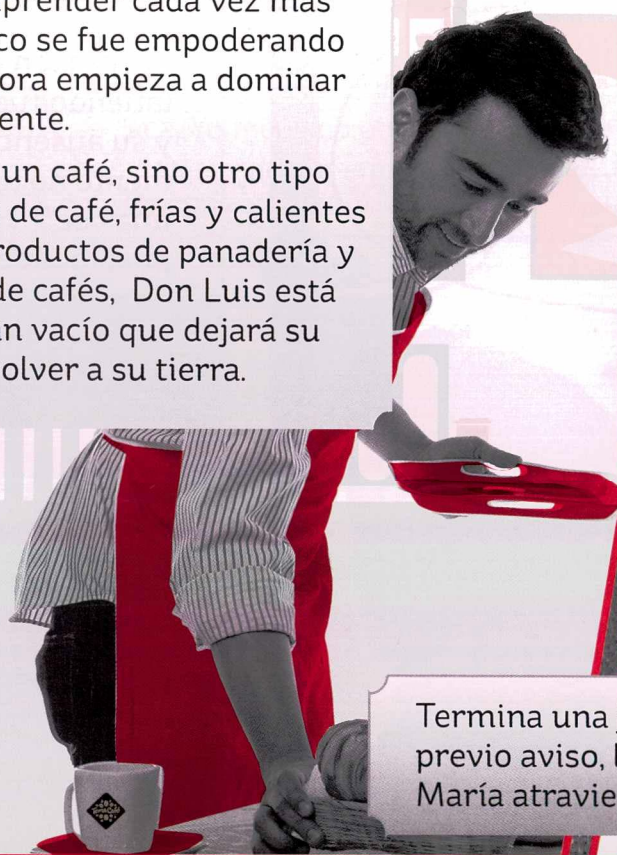
El corazón de Oscar sigue latiendo fuertemente por María y su ausencia es la que realmente no lo deja decidirse de una vez a volver con éxito a su pueblo...Recuerda aquellos días de niñez y se llena de emoción... Oscar es un hombre decidido y no la va a dar por perdida.

A close-up black and white photograph of the younger man, Oscar, looking upwards with a thoughtful expression. A small thought bubble is above his head.

♥ María...

Oscar se concentró en aprender cada vez más del negocio y poco a poco se fue empoderando del negocio de café y ahora empieza a dominar el arte del servicio al cliente.

Ya no solamente ofrece un café, sino otro tipo de preparaciones a base de café, frías y calientes y las combina con los productos de panadería y hasta montó una carta de cafés, Don Luis está orgulloso y siente el gran vacío que dejará su ahijado cuando decida volver a su tierra.



Termina una jornada más, y sin previo aviso, la bella presencia de María atraviesa la puerta del negocio.

Oscar siente que le salta el corazón. Está encantado de tener el rostro de María de nuevo tan cerca.

Oscar, es hora de que usted y yo hablemos.

Bienvenida María...le ofrezco corazones y capuccino. Venga le muestro el progreso del negocio.



Creo que no estoy para corazones, pero sí para un capuccino.



¿Recuerda la última vez que nos vimos?

Claro que si, todo el tiempo...recuerdo que usted tenía el pelo suelto y que olía a violetas.

Y supongo que también recuerda la horrible forma en que tuve que irme...

Lastimosamente sí... y preferiría que no me ponga a opinar...

No, ni más faltaba...ese día usted me preguntó si yo amaba a Iván...y hoy vine a responderle:

Ese mismo día me dí cuenta que no, no lo amaba y él tampoco a mí.

Yo lo sabía María, no es posible que mi corazón esté equivocado, yo sé que todavía siente algo por mí, y mi amor hacia usted es tan grande que puedo seguir esperándola hasta que usted lo decida.

Oscar mira a los ojos a María y toma su mano tiernamente.

Ay Oscar, desde que volví a verlo entendí que todavía sentía cosas hermosas y que podía haber una oportunidad; pero mientras estuviera con Iván, no era posible...

Yo sabía eso, por eso esperé con paciencia, mientras usted se decidía. Me hace tan feliz esta noticia... Usted es la mujer de mi vida, siempre lo ha sido.

Empecemos despacio y démonos una nueva oportunidad, no quiero ver pasar mi vida sin haberle hecho caso a mi corazón.



Me alegra tanto que los sueños de mi ahijado estén marchando... Esos muchachos son tal para cual, trabajadores, echados pa' lante... se merecen esta oportunidad de la vida



No se pierda el próximo episodio de esta apasionante historia...



Café y Salud

Sabía usted que...



El café no incrementa el riesgo de enfermedades del corazón:

- El riesgo de desarrollar una enfermedad del corazón, se relaciona con factores genéticos y del estilo de vida, como fumar, no hacer ejercicio, tener exceso de peso, manejar altos niveles de estrés y tener hábitos alimentarios inadecuados.
- Diferentes investigaciones han demostrado que el consumo moderado de café filtrado, no representa un factor de riesgo para la salud cardiovascular.
- En su más reciente informe, el Instituto Nacional de Salud de los Estados Unidos, el Comité Conjunto Nacional para la Prevención, Detección, Evaluación y Tratamiento de la Hipertensión, no mencionan el café o la cafeína como un factor de riesgo para el aumento de la presión arterial.
- En la primera investigación realizada en Colombia, sobre una población sana, se encontró que el consumo de 6 pocillos de café filtrado, no produjo cambios en la presión arterial.



El café mejora la agilidad mental y el estado de ánimo:

- La cafeína incrementa la producción de algunas sustancias en el cerebro que estimulan el sistema nervioso.
- Incrementa el nivel de alerta y habilidad para mantener la atención.
- Mejora el desempeño en la realización de tareas.
- Ejerce un efecto positivo en situaciones donde la agilidad mental se encuentra disminuida.



Después de consumir 1 o 2 pocillos de café:

- ✓ Se aumentan sustancias que estimulan el cerebro.
- ✓ Se aumenta la agilidad mental.
- ✓ Se reduce la fatiga.
- ✓ Se presenta un efecto positivo sobre el estado de ánimo.
- ✓ Se incrementa la habilidad para mantener la atención y la concentración.
- ✓ Se optimiza el rendimiento, rapidez y exactitud en tareas manuales, de razonamiento, memoria, vigilancia, repetición y trabajos industriales.





Poco a poco, la nueva pareja inició una hermosa relación, con sencillez, trabajo y amor sincero fueron sentando las bases para la construcción de una familia. Se pusieron de acuerdo sobre el negocio que los dos crearían en su pueblo, sitio turístico por excelencia, lo que iban a necesitar para montarlo y el presupuesto.

Listo, entonces tendremos una cafetería y panadería y los abarrotes del diario: leche, huevos.

Eso sí con una buena carta de cafés calientes y fríos.

CARTA DE CAFÉS



- > *Café negro*
- > *Café con leche o perico o pintado como le dicen por aquí.*
- > *Capuccino*
- > *Granizado*





Pero amor, explíqueme, ¿cómo es eso de la rentabilidad del café preparado?



¡Claro mi vida! Es muy fácil. Hay que empezar por decir que sólo el aroma de un café recién preparado, ya atrae clientela al negocio.

Eso lo vi con mi padrino.
Pero venga hacemos cuentas...



Por ejemplo... ¿Cuál es la utilidad bruta de una libra de café preparado?

1 Fijemos los costos

Con una libra de café, podemos preparar de 80 a 100 tazas aproximadamente, es decir, entre 8 y 10 litros de café.

Y para preparar y servir una buena bebida, sólo necesitamos: café, agua, azúcar, mezcladores y desechables.

Entonces, los costos de preparación son la suma del costo de la libra de café, el azúcar necesario para las bebidas, los mezcladores y los desechables.

Costo total de la preparación = café + azúcar + mezcladores + desechables

2 Calculemos la venta

Para una libra de café preparado, la venta total resulta de multiplicar las tazas de café que nos salen de la libra, por el precio de venta al público de cada taza (PVP).

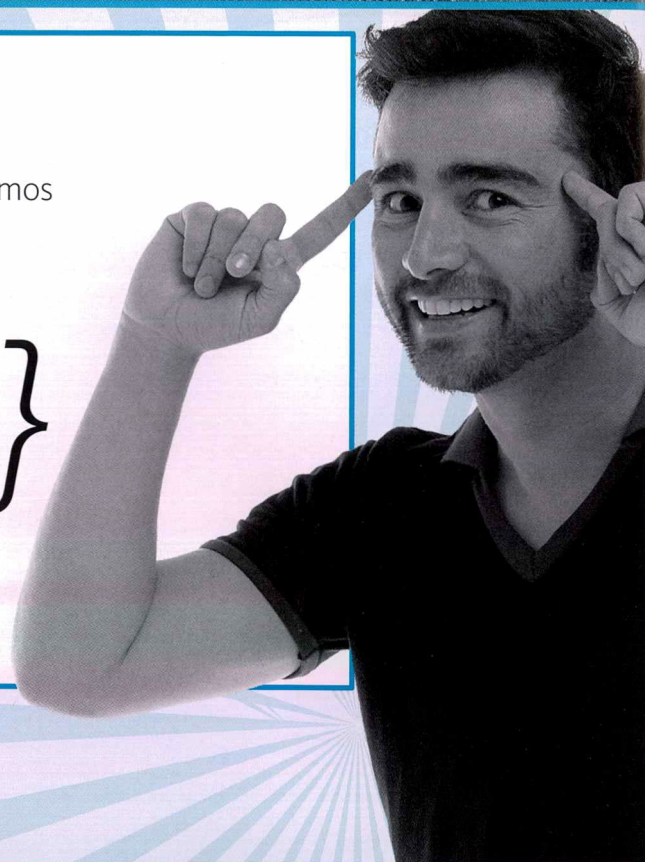
Venta total = Número de bebidas x PVP

3

Calculemos la utilidad

La utilidad bruta son las ganancias que obtendremos de la venta, quitándole los costos directos de preparar el café.

$$\% \text{Utilidad bruta} = \left\{ \frac{\text{Venta total} - \text{Costos de preparar el café} \times 100}{\text{Venta total}} \right\}$$



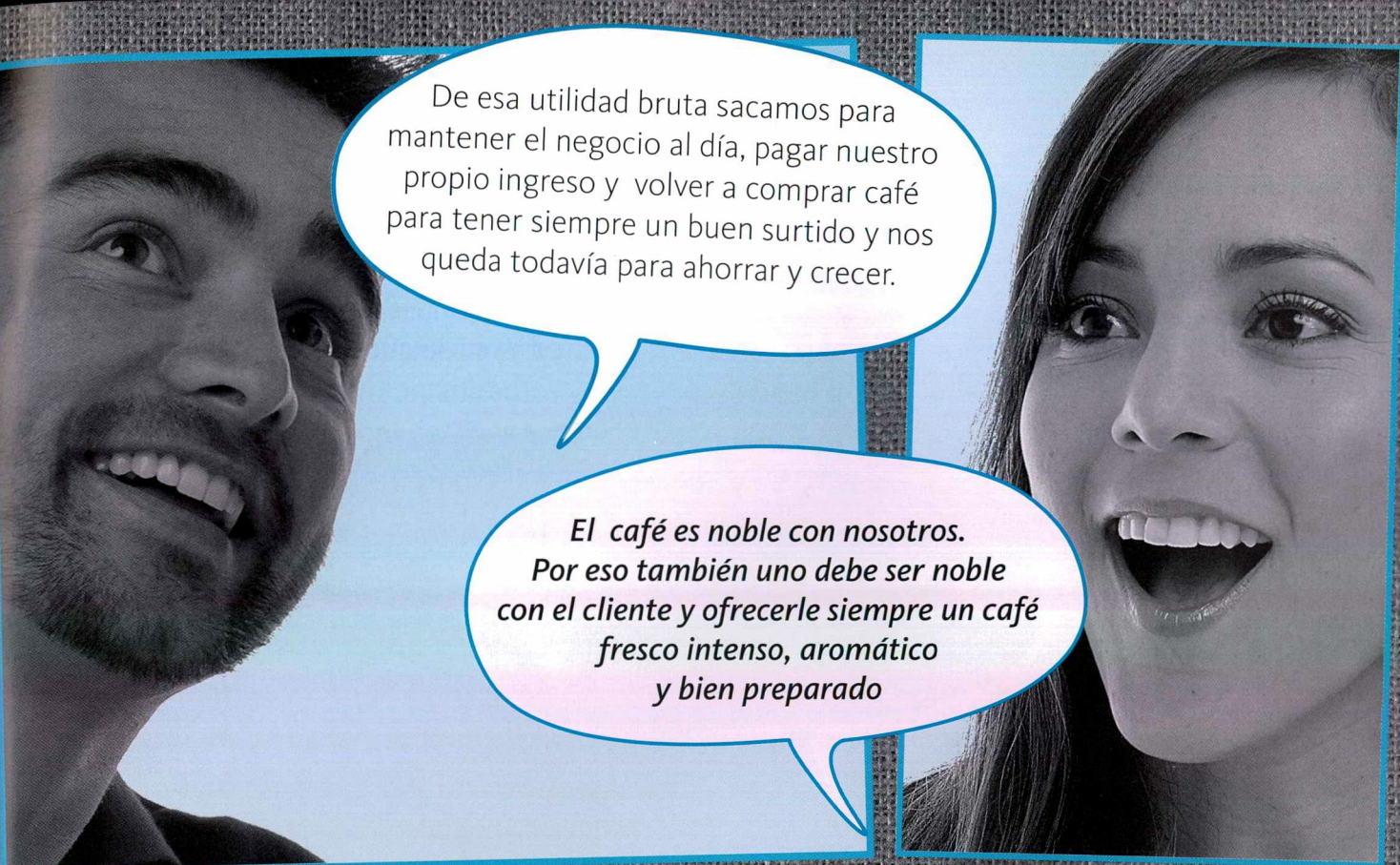
No le puedo creer!!!

¿O sea que podemos ganar varias veces lo que invertimos?



!

¡Claro! y cuando multiplicamos por las tazas que vendemos al día y los productos que lleva el cliente con el café: que si el pan, los huevos, las galletas...



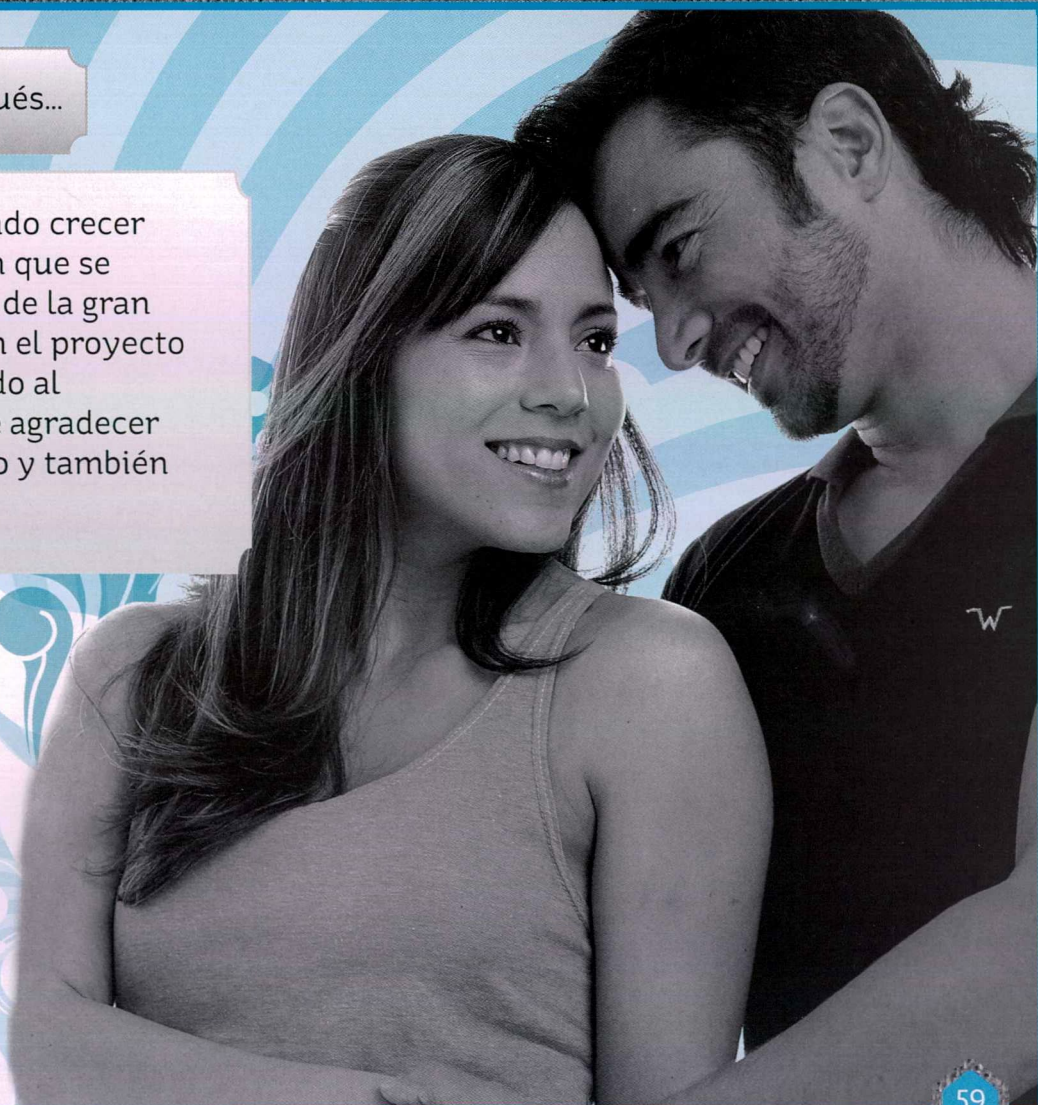
De esa utilidad bruta sacamos para mantener el negocio al día, pagar nuestro propio ingreso y volver a comprar café para tener siempre un buen surtido y nos queda todavía para ahorrar y crecer.

*El café es noble con nosotros.
Por eso también uno debe ser noble
con el cliente y ofrecerle siempre un café
fresco intenso, aromático
y bien preparado*



Unos meses después...

Oscar y María han logrado crecer juntos y hoy es el día en que se despedirán de las luces de la gran ciudad y regresarán con el proyecto de vida que han planeado al pueblo... Llegó la hora de agradecer los consejos del padrino y también de la despedida...



A photograph of three people smiling. On the left is an older man with a mustache, wearing a dark shirt, with his hands clasped. In the center is a woman with long dark hair, wearing a dark patterned dress. On the right is a younger man with short dark hair, wearing a dark shirt, with his arm around the woman's shoulder. The background is a soft, out-of-focus blue and white.

Me alegran mucho sus noticias
mijo y ustedes saben
que les deseo lo mejor...

Ay padrino, si no fuera por
usted ya ni sé qué habría hecho...

MMM...

Y yo tampoco Don Luis...*¿Puedo decirle
padrino desde ya?* Porque también
venimos a pedirle que nos haga los
honores en el matrimonio...

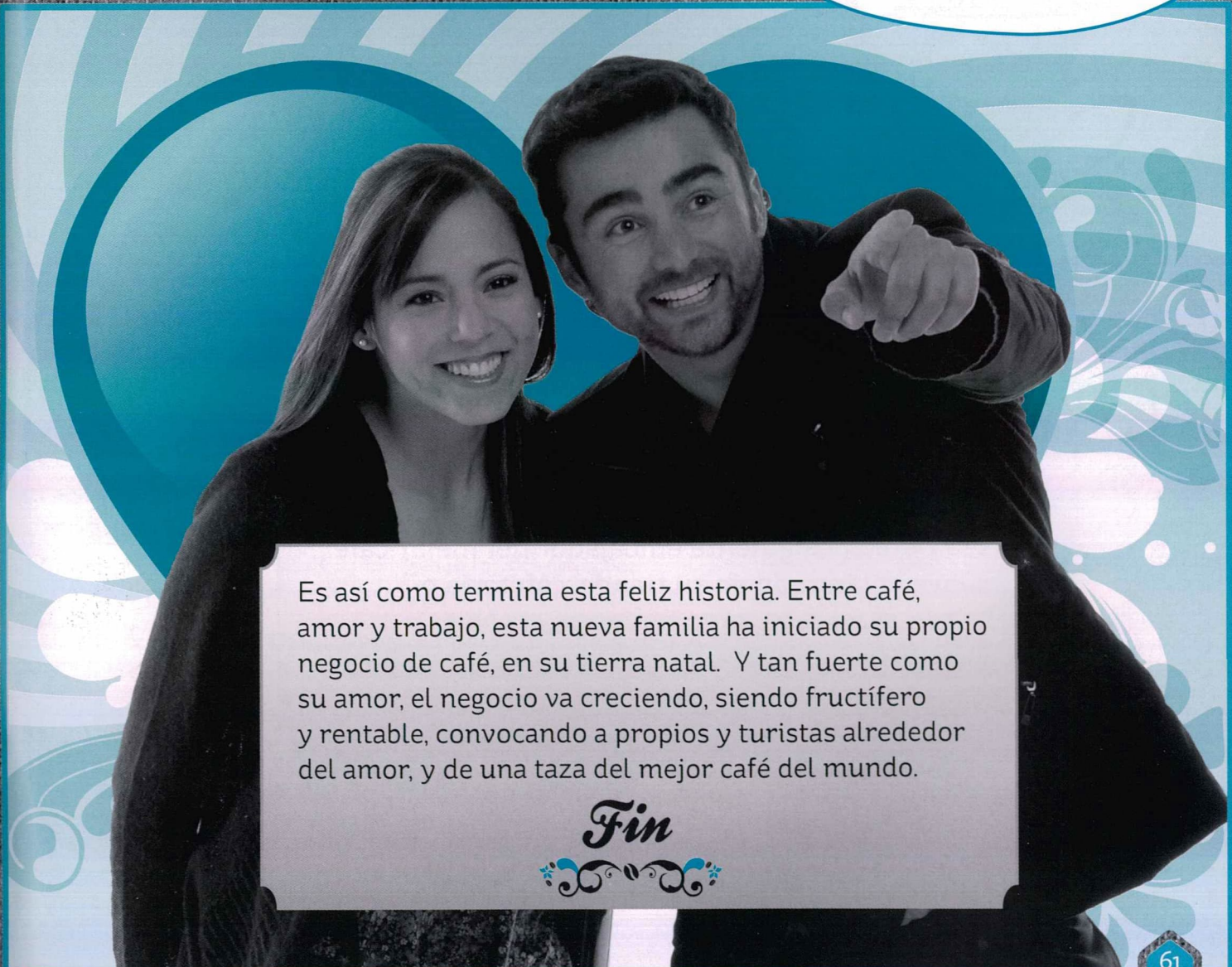
Pero el honor es para mí niña...
Ni más faltaba...ustedes serán como
mis hijos de acá en adelante...



¿Y han pensado
en encargar familia?

Vamos a esperar Padrino.
Primero organizarnos y tener una buena
base para después si tener familia y darle
una buena calidad de vida.

Vamos a seguir trabajando para
que crezca nuestro negocio y así
un buen día, tener uno como
el suyo Padrino



Es así como termina esta feliz historia. Entre café,
amor y trabajo, esta nueva familia ha iniciado su propio
negocio de café, en su tierra natal. Y tan fuerte como
su amor, el negocio va creciendo, siendo fructífero
y rentable, convocando a propios y turistas alrededor
del amor, y de una taza del mejor café del mundo.

Fin



Gracias por compartir con nosotros esta historia de amor, superación y éxito. Lo invitamos a que sea Usted el siguiente embajador del mejor café suave del mundo en su tienda, cafetería o panadería y comparta con otros el sabor y aroma de una taza de café recién preparado.



Recetas para dos



Aprenda nuevas recetas y compártalas con sus clientes o su familia. Le presentamos dos preparaciones para hacer en casa.

CAPPUCCINO CASERO PARA DOS:

- Prepare 2 bebidas de café oscuro caliente.
- Vierta en la licuadora y endulce al gusto.
- Agregue 3 cucharadas colmadas de leche en polvo.
- Saborice con un par de gotas de esencia de vainilla.
- Licúe por 30 segundos a baja velocidad.
- Sirva y espolvorée canela en polvo.



Cappuccino casero para dos

MALTEADA CASERA DE CAFÉ PARA DOS:

- Prepare 2 bebidas de café oscuro.
- Vierta en la licuadora y agregue 6 bolas de helado de vainilla.
- Licúe por 30 segundos a baja velocidad.
- Sirva en un vaso largo. Puede decorar las paredes del vaso con salsa de chocolate o arequipe.



Malteada casera de café para dos



Impreso en los Talleres de Panamericana Formas e Impresos S.A.

Calle 65 # 95-28 en Bogotá D. C., Colombia.

Febrero de 2011

18.000 ejemplares

El negocio con más cuerda.



Este material didáctico, hace parte de la estrategia de formación complementaria "El negocio con más cuerda", liderada por el Programa TOMA CAFÉ, cuyo objetivo es elevar la productividad y promover un modelo sostenible de comercialización del café. Las actividades que buscan sensibilizar los canales de distribución y venta, son orientadas por el Grupo Consultivo de Preparación y Equipos, constituido por profesionales de las áreas de calidad y capacitación de las diferentes organizaciones miembro del Programa TOMA CAFÉ.

"El Negocio con más cuerda" es una alianza del Programa TOMA CAFÉ con el SENA y cuenta con el apoyo de Fenalco, Cotelco y Acodrés, instituciones que hacen posible que los contenidos lleguen a miles de puntos de venta de café: tiendas, panaderías, minimercados, hoteles, restaurantes y cafeterías de las principales ciudades del país. -