TRABAJO DEL TÉCNICO EN SERVICIO DE BARISMO

ACTIVIDAD DE POSCOSECHA

ENTREGAN:

IVAN MAURICIO ESPEJO BETANCOURT

ALEX JOSUE TIQUE LEYTON

AQUIMIN ZAMORA CANACUE

ENTREGAN A: EDWIN ROJAS ACOSTA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ESPINAL TOLIMA

2023

ACTIVIDAD N° 1

LÍNEA DEL TIEEMPO DEL CAFÉ

6OO-1400

Fue la época de reconocimiento de la bebida en la cultura musulmán y difusión por el mundo árabe.

1400-1600

Época de apropiación social, domesticación y expandió geográfica, fue el momento donde se volvió una bebida social y experimentan su llegada a Europa.

1600-1700

Época del posicionamiento del café en los mercados europeos, en este punto se vuelve un habito e consumo y el epicentro de la sociedad.

1700-1800

Época de apasionamiento por el café y el desarrollo de la revolución social.

1800-1900

Época de fértil expansión del cultivo, la mejora de su procedimiento y procesos de extracción, para la conquista de los andes colombianos.

1900-1927

La caficultura se expandió por las laderas trilladoras, el desarrollo del conocimiento para la industrialización del procesamiento del fruto.

1927-1960

En este tiempo los cafeteros colombinos se unieron con el fin de crear una organización que los representara nacional e internacionalmente y que esta velara por su bienestar y mejoramiento de la calidad del fruto, de aquí nace la Federación Nacional De Cafeteros, sus instituciones, cadenas de comercialización y comercialización nacional. En años más adelante también

fueron apareciendo Arriera, trilladoras, ferrocarriles, Epifanio Montoya, F.N.C (federación nacional de cafeteros)

Cenicafe, alma café, Manuel mejía, Juan Valdez, pacto flor mercante, bancafe, cooperativas de café, sspeciality, expocafe, y rompepacto.

2000 a 2008

Es esta época hubo una degradante especulación de los mercados crisis de transferencia y desmantelacion institucional cafetero hasta la concepción de una nueva visión para la caficultura.

2008 a 2015

Se creó y artículo una cadena internacional de valor por el buen sabor de cafés especiales de alta calidad, fue un factor determinante para satisfacer a los amantes del café.

2015 HASTA NUESTRO MOMENTO

Se ha convertido la caficultura en una red global y colaborativa de innovación del pueblo para la agregación sostenida del valor de café y su caficultura para progreso y bienestar comunitario.

GUIA DE APRENDIZAJE

CONSTRUCCION DE MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS A PARTIR DE CRITERIOS INTERNACIONALES QUE ESTABLEZCA UN PUNTO DE PARTIDA PARA LA ESTANDARIZACION DE PROCESOS DENTRO DE LA CADENA DE VALOR

PRESENTA:

JULIAN ANDRES ARIZA CORTES

LINA GABRIELA RODRIGUEZ ALVIS

PRESENTADO A:

EDWIN ROJAS ACOSTA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

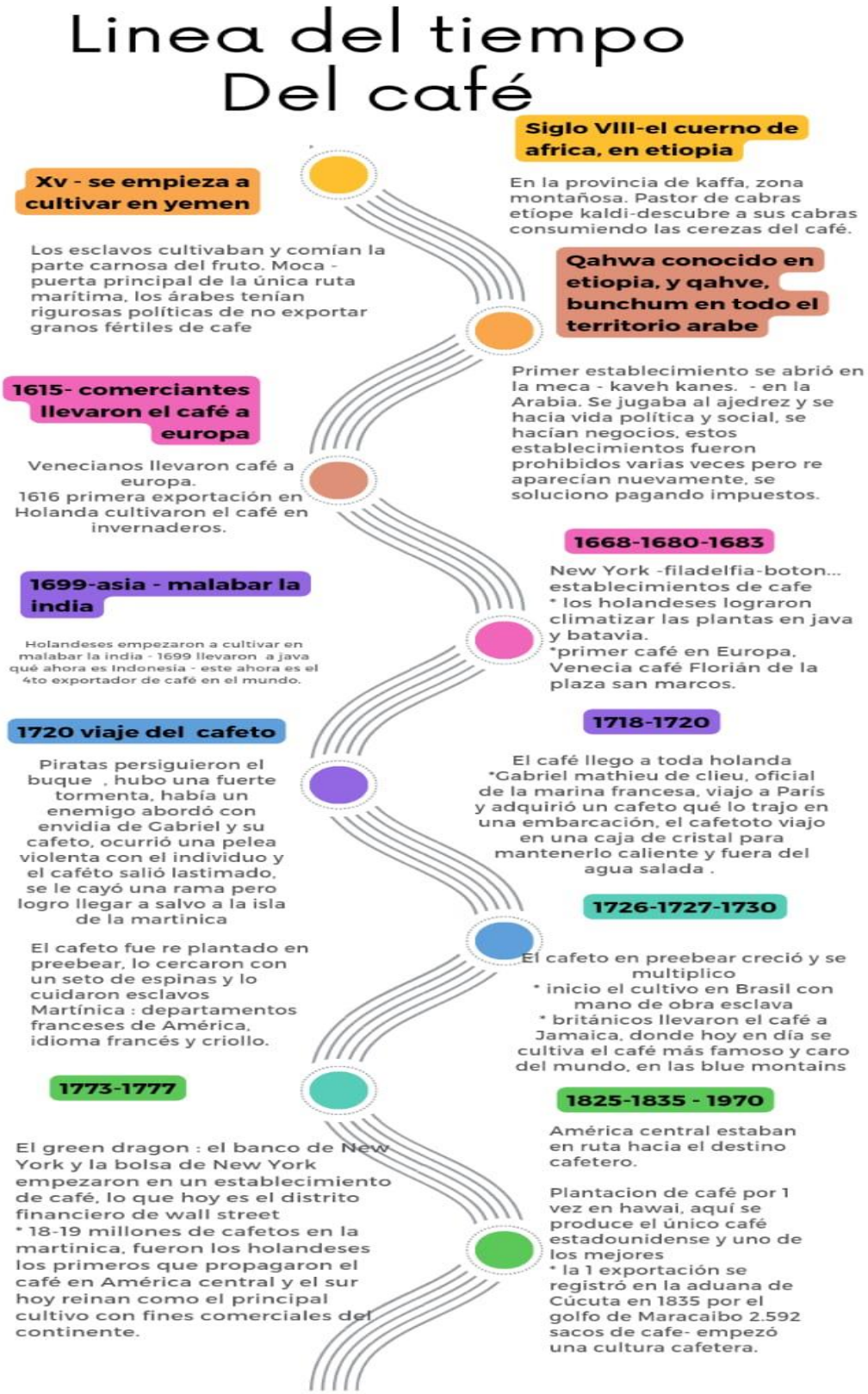
TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

CODIGO. 2669515

junio 6 de 2023

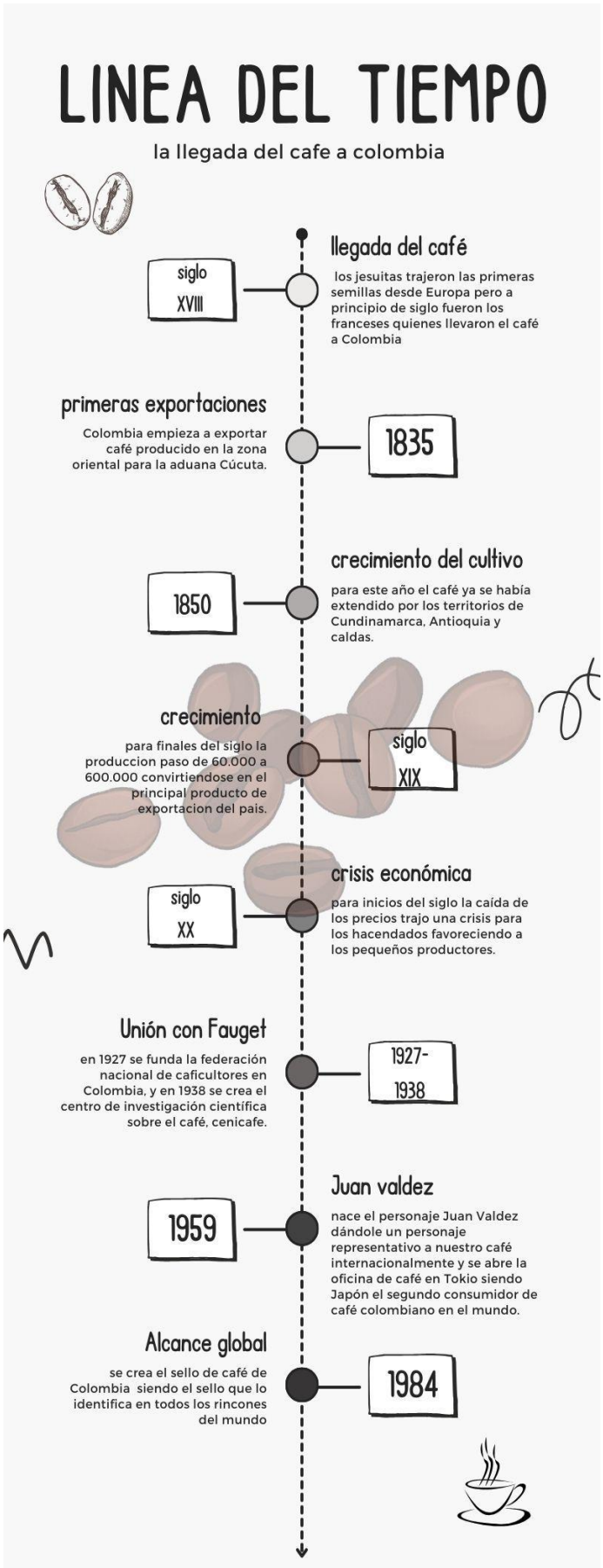
ACTIVIDAD DE APRENCIZAJE No 1

La siguiente línea de tiempo cuenta la historia del café en el mundo desde su descubrimiento.



ACTIVIDAD DE APRENCIZAJE No 2

La siguiente línea de tiempo cuenta la historia del café en Colombia desde su llegada al continente de América.



Guia de Aprendizaje

Presenta Becky Bocanegra

TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

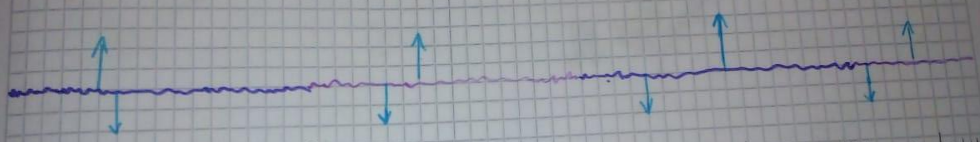
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Cuenta una leyenda que el auspicio de producción de café en colombia fue gracias al sacerdote jesuita francisco Romero en un pueblo del norte de santander llamado Salazar de las Palmas.

Cuando los fieles se confesaban el sacerdote les informaba como penitencia para redimir sus culpas sembrar café empezó a extenderse a otros departamentos y para 1850 había llegado a cundinamarca, Antioquia y caldas.

Para finales del siglo XIX la producción había pasado de cargas a mas de 600.000 alrededor de la mitad de esta producción era de las fincas de grandes hacendados y para finales del siglo XIX el café ya era el principal producto de exportación por el que colombia recibía dinero.

En 1994 se crea el sello distintivo de café de colombia que lo identifica en todos los rincones del mundo.



La transición del siglo XIX al XX trajo consigo una gran caída de los precios internacionales y por consiguiente una crisis para los hacendados que cambió por completo el panorama. esto favoreció a los pequeños productores que venían creciendo y el liderazgo del desarrollo cafetero se trasladó a la zona occidental.

En 1927 se crea la federación nacional de cafeteros que se encargó de asesorar a los caficultores para representarlos y velar por sus derechos

En 1938 nace el centro de investigaciones cenicafé, responsable de logros como la variedad castillo resistente a plagas como la roya.

En 1959 ocurren dos hechos importantes: nace el personaje de juan valdez y se abre la oficina de café de colombia en Tokio, logrando que hoy exista japón sea el segundo consumidor de café de colombia en el mundo.

1933 - La creación de la Asociación Nacional del café

La Asociación Nacional del café fue creada en los estados unidos en 1933. La asociación se dedica a promover y proteger la industria del café en los Estados unidos.

1971 - La creación de Starbucks

Starbucks fue fundado en seattle en 1971. La empresa se convirtió en una de las cafeterías mas exitosas del mundo y hoy en dia tiene mas de 30,000 tiendas en todo el mundo.

1999 - La creación del Programa de certificación de café Sostenible

El Programa de certificación de café sostenible fue creado en 1999 por la organización Rainforest Alliance. El Programa se dedica a promover la producción de café sostenible en todo el mundo.

2019 - El café en la actualidad

Hoy en dia, el café es una de las bebidas mas populares en todo el mundo. Se estima que se consumen mas de 2.25 billones de tazas de café al dia en todo el mundo. El café sigue siendo una importante mercancia de comercio y se cultiva en más de 60 Países en todo el mundo.

La linea del tiempo es una historia fascinante que se extiende por mas de 500 años, desde su descubrimiento en etiopía hasta su popularidad mundial en la actualidad

1999 - La creación del Programa de certificación

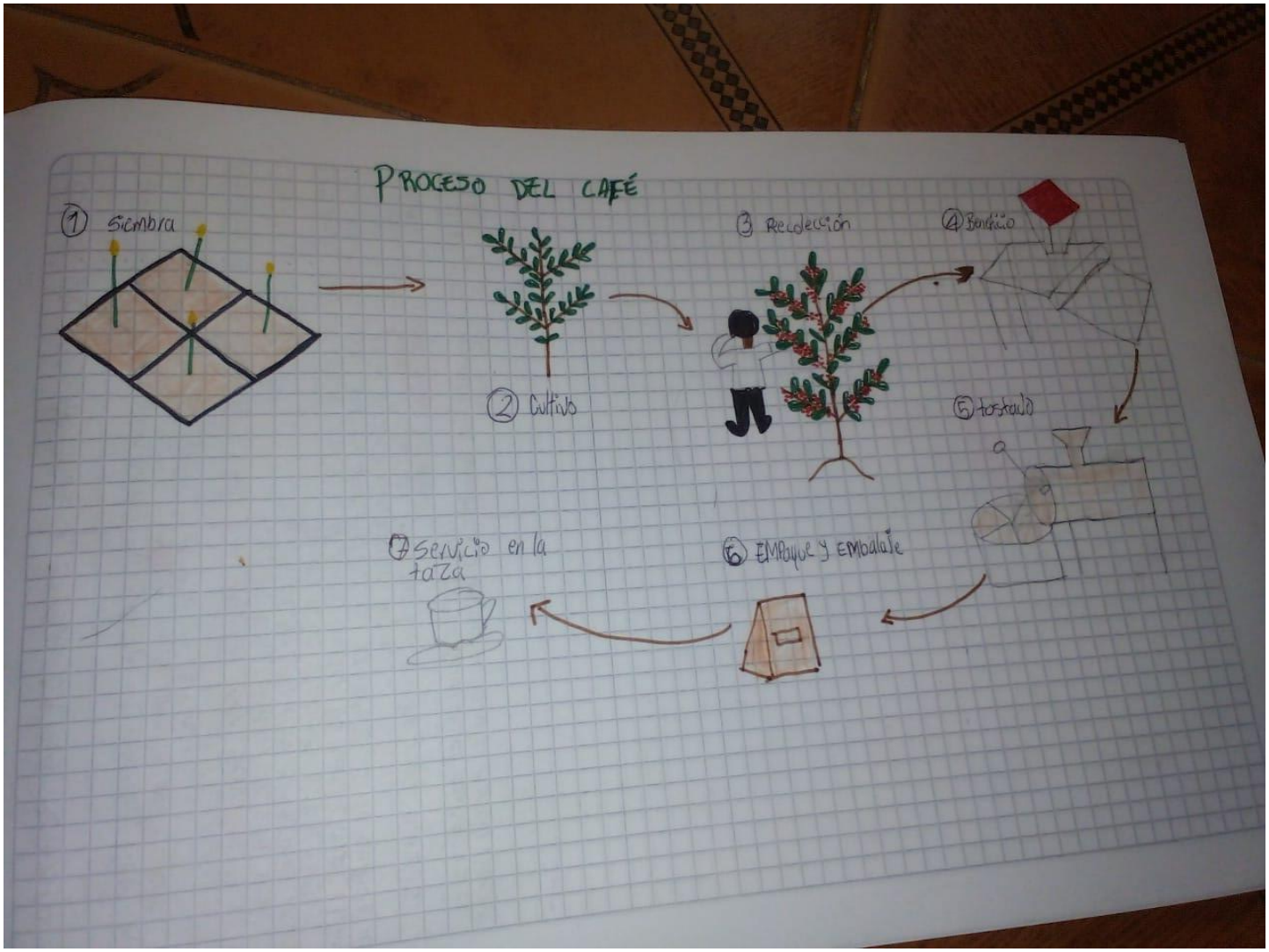
Todo comenzó siglos atrás en África, exactamente se consumía en infusiones o masticando sus hojas, pero fueron los arabes los responsables de su expansión. Primero por todo el mundo arabe llegando a Turquía en 1554. En el siglo XVII en el siglo XVII entró a Europa por el puerto de Venecia y se expandió por el continente para finalmente llegar a America hacia el siglo XVII.

Los responsables de esta expansión por nuevos continentes fueron los holandeses que no querían defender más de los arabes. fue así como a principios del siglo XVIII Holanda lideraba la Producción mundial de café.

una de los teorías sobre cómo llegó el café a Latinoamerica es que fueron los holandeses quienes lo introdujeron por lo que hoy es surinam y luego los franceses a Principios del siglo XVIII lo llevaron a colombia y Brasil.

para el siglo XIX se había convertido en un cultivo de gran importancia, en lo que también influyó que a mediados de ese siglo la roya del cafeto, atacó los cultivos de ceilán hoy sri Lanka, quienes en aquel momento eran los Principales productores de café.

El café en colombia tiene alrededor de 500 años de historia desde que los Jesuitas lo trajeron en el siglo XVIII. En el año 1835 se exportaban los primeros sacos producido en la zona oriental, desde cucuta


PROCESO DEL CAFÉ
① Siembra
② Cultivo
③ Recolección
④ Beneficio
⑤ tostado
⑥ EMPaque y EMbalaje
⑦ Servicio en la taza

Estructura del fruto del café

1. Corte central
2. Grano de café (endosperma)
3. Piel Plateada (tegumento)
4. Pergamino (endocarpio)
5. Capa de Pectina
6. Pulpa (mesocarpio)
7. Piel exterior (pericarpio)



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 6

Matriz de fácil estudio

Nombre	Origen	Tipo (Brioso/Natural)	Porte	Rendimiento	Países de Cultivo	Características Organolépticas Típicas
Típica	Colombia, Brasil	Brioso	Arbusto	Moderado	Colombia, Brasil	Cuerpo suave, notas de cacao, acidez media

Bourbon Rosado	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Dulzura suave, cuerpo medio, notas a nueces
Bourbon Naranja	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Dulzura moderada, acidez brillante, cuerpo suave
Bourbon Amarillo	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Sabor afrutado, notas cítricas, acidez media
Bourbon Aji	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Toques picantes, cuerpo medio, notas a frutas
Bourbon Papaya	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Sabor a papaya, acidez brillante, cuerpo suave
Caturra	Brasil	Brioso	Arbusto	Alto	Brasil	Sabor dulce, notas de avellana, acidez brillante
SL28	Kenia	Brioso	Arbusto	Alto	Kenia	Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio

SL34	Kenia	Brioso	Arbusto	Alto	Kenia	Sabor suave, notas florales, acidez brillante
Java	Java	Brioso	Arbusto	Moderado	Java	Cuerpo completo, sabor a especias, acidez media
Maka o Mocca	Yemen	Natural	Arbusto	Moderado	Yemen, Etiopía	Sabor terroso, notas a frutos secos, cuerpo suave
Caturra	Colombia, Brasil	Brioso	Arbusto	Moderado	Colombia, Brasil	Dulce, notas de frutas, acidez brillante
Tabi	Colombia	Brioso	Arbusto	Moderado	Colombia	Sabor suave, acidez media, notas a nueces
Geisha	Etiopía, Panamá	Brioso	Arbusto	Bajo	Etiopía, Panamá	Notas florales, acidez brillante, cuerpo suave
Maragogipe	Brasil	Natural	Arbusto	Moderado	Brasil	Sabor dulce, cuerpo suave, notas a nueces

Pacamara	El Salvador	Brioso	Arbusto	Alto	El Salvador	Dulce, notas a frutas, acidez brillante
Wush Wush	Etiopía	Brioso	Arbusto	Bajo	Etiopía	Sabor afrutado, acidez brillante, cuerpo suave
Castillo	Colombia	Brioso	Arbusto	Moderado	Colombia	Sabor suave, acidez media, notas a nueces
Colombia	Colombia	Brioso	Arbusto	Alto	Colombia	Dulce, notas de cacao, acidez brillante
Cenicafe 1	Colombia	Brioso	Arbusto	Moderado	Colombia	Sabor suave, notas de caramelo, acidez media

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 7

Colombia

Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O

Variedades: Typica, Caturra, Castillo

Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey

Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.

Brasil

Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O

Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo

Procesos Implementados: Secado al sol, Natural

Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.

Etiopía

Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E

Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe

1. Procesos Implementados: Lavado, Natural **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
2. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
3. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
4. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O
    - Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol
    - Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.
5. **Kenia**
    - Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
    - Variedades: SL28, SL34, Batian
    - Procesos Implementados: Lavado
    - Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.
6. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E

- Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
- Procesos Implementados: Natural, Lavado
- Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.

7. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
8. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant
9. **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
10. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
11. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
12. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O
    - Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol
    - Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.
13. **Kenia**
    - Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
    - Variedades: SL28, SL34, Batian
    - Procesos Implementados: Lavado
    - Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.

14. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E
    - Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
    - Procesos Implementados: Natural, Lavado
    - Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.
15. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
16. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant
17. **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
18. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
19. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
20. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O
    - Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol
    - Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.
21. **Kenia**
    - Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
    - Variedades: SL28, SL34, Batian

- Procesos Implementados: Lavado
- Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.

22. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E
    - Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
    - Procesos Implementados: Natural, Lavado
    - Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.
23. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
24. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant
25. **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
26. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
27. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
28. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O
    - Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol
    - Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.
29. **Kenia**

- Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
- Variedades: SL28, SL34, Batian
- Procesos Implementados: Lavado
- Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.

30. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E
    - Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
    - Procesos Implementados: Natural, Lavado
    - Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.
31. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
32. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant
33. **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
34. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
35. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
36. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O
    - Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol

- Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.

37. **Kenia**
    - Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
    - Variedades: SL28, SL34, Batian
    - Procesos Implementados: Lavado
    - Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.
38. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E
    - Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
    - Procesos Implementados: Natural, Lavado
    - Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.
39. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
40. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant
41. **Colombia**
    - Coordenadas: 4.5709° N, 74.2973° O
    - Variedades: Typica, Caturra, Castillo
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Cuerpo suave, notas de cacao, dulzura, acidez brillante.
42. **Brasil**
    - Coordenadas: 14.2350° S, 51.9253° O
    - Variedades: Bourbon, Catuai, Mundo Novo
    - Procesos Implementados: Secado al sol, Natural
    - Perfil de Sabor: Dulzura moderada, cuerpo medio, notas a nueces y chocolate.
43. **Etiopía**
    - Coordenadas: 9.1450° N, 40.4897° E
    - Variedades: Arabica, Geisha, Yirgacheffe
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
44. **Costa Rica**
    - Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O

- Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28
- Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol
- Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.

45. **Kenia**
    - Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E
    - Variedades: SL28, SL34, Batian
    - Procesos Implementados: Lavado
    - Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.
46. **Yemen**
    - Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E
    - Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili
    - Procesos Implementados: Natural, Lavado
    - Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.
47. **Panamá**
    - Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O
    - Variedades: Geisha, Catuai, Typica
    - Procesos Implementados: Lavado, Honey
    - Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.
48. **El Salvador**
    - Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O
    - Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28
    - Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey
    - Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillant

Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.

Costa Rica

Coordenadas: 9.7489° N, 83.7534° O

Variedades: Tarrazú, Villa Sarchi, SL28

Procesos Implementados: Lavado, Honey, Secado al sol

Perfil de Sabor: Acidez brillante, cuerpo medio, notas cítricas.

Kenia

Coordenadas: 1.2921° S, 36.8219° E

Variedades: SL28, SL34, Batian

Procesos Implementados: Lavado

Perfil de Sabor: Notas afrutadas, acidez brillante, cuerpo medio.

Yemen

Coordenadas: 15.5524° N, 48.5164° E

Variedades: Mocca, Yemeni Ismaili

Procesos Implementados: Natural, Lavado

Perfil de Sabor: Sabor terroso, notas a frutos secos, acidez moderada.

Panamá

Coordenadas: 8.5380° N, 80.7821° O

Variedades: Geisha, Catuai, Typica

Procesos Implementados: Lavado, Honey

Perfil de Sabor: Notas florales, sabor afrutado, acidez brillante.

El Salvador

Coordenadas: 13.7942° N, 88.8965° O

Variedades: Pacamara, Bourbon, SL28

Procesos Implementados: Lavado, Natural, Honey

Perfil de Sabor: Dulzura, notas a frutas, acidez brillante