



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2026,
Volumen 10, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rm.v10i4

EL CAFÉ: LOS CAMBIOS EN SUS USOS Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN LA GASTRONOMÍA

**COFFEE: CHANGES IN THEIR USES AND FOOD PRACTICES
IN GASTRONOMY.**

Carlos Javier Gomez Canche
Institucional del equipo de investigación

El café: Los cambios en sus usos y las prácticas alimentarias en la gastronomía.

Carlos Javier Gomez Canche¹

Carlosgomez27092002@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-0751-3240>

Institucional del equipo de investigación

Chetumal- México

RESUMEN

El café en la gastronomía es un elemento muy popular, dependiendo del área en la que se emplee por supuesto, ya que es un ingrediente muy versátil, además de que es un sabor del cual la mayoría de las personas están acostumbrados teniendo en cuenta de que es la segunda bebida más consumida en el mundo. El uso de este ingrediente ha ido evolucionando a través del tiempo, en la antigüedad era usado en muchas culturas como un obsequio, en otras, era usado principalmente en rituales de santería; actualmente el café puede ser empleado como abono para las plantas, como repente de algunos insectos e inclusive es muy usado en el ámbito de la belleza. Con el uso de este ingrediente se han logrado creaciones de platillos y bebidas que hoy en día son muy populares dentro de la gastronomía, tanto así que inclusive se creó un área dentro de la gastronomía destinada a la preparación de bebidas a base del café, conocida como el Barismo; por otro lado, en el área de la repostería, el café es un ingrediente muy clásico para las elaboraciones de diversos postres como por ejemplo el tiramisú, un postre clásico de la repostería italiana.

Palabras clave: Café; Gastronomía; Bebida; Usos.

¹ Autor principal

Correspondencia: Carlosgomez27092002@gmail.com

Coffee: Changes in their uses and food practices in gastronomy.

ABSTRACT

Coffee in gastronomy is a very popular element, depending on the area in which it's used of course, it is a very versatile ingredient, since it is mainly a drink which can be sweet or bitter, in addition to the fact that it is a flavor that vast majority of people are used to, considering that it is the second most consumed drink in the world. The use of this ingredient has evolved over time, in ancient times it was used in many cultures as a gift, in others, it was used mainly in Santeria rituals; Currently, coffee can be used in other areas apart from gastronomy, for example, as fertilizer for plants, as a sudden of some insects and is even widely used in the field of beauty. With the use of this ingredient, creations of dishes and drinks have been achieved that today are very popular within gastronomy, so much so that an area was even created within gastronomy for the preparation of coffee-based drinks, known as like the Barismo; On the other hand, in the confectionery area, coffee is a very classic ingredient for the elaboration of various desserts such as tiramisu, a classic Italian confectionery dessert.

Keywords: Coffee; Gastronomy; Drink; Applications.

*Artículo recibido 20 mayo 2026
Aceptado para publicación: 20 junio 2026*



INTRODUCCIÓN

El tema que se aborda en este artículo es el uso que tiene el café dentro de la gastronomía, se abordarán temas con el propósito de informar sobre los distintos usos que tiene el café en las diferentes áreas de la gastronomía, tanto en la cocina caliente como en la repostería o en las bebidas.

El problema de esta investigación es que la mayoría de las personas cuando se les pregunta sobre el café, automáticamente piensan en la bebida, lo cual, no está mal ya que esa bebida es por la cual es famoso el producto, pero realmente el café va más allá de esa bebida, el café es un ingrediente versátil que puede ser usando tanto como para preparaciones saldas como para dulces, el punto es poder lograr un contraste con los demás ingredientes.

Es importante abordar este tema ya que siendo una de las primeras bebidas más consumidas mundialmente siento que se encaja en eso, en una bebida simple y no le dan el suficiente reconocimiento a los otros usos que se le puede dar en otras áreas, como por ejemplo en los platillos salados en los cuales no es muy común el uso del café.

Existen diferentes artículos y páginas web hablando sobre los diferentes usos del café en la gastronomía que han sido de ayuda para la elaboración de este, pero realmente se cierran en una sola área, no abordan las demás áreas de la gastronomía como lo sería el área coctelera o inclusive la cervecera la cual nos podría ayudar a maridar ciertos platillos.

Esta investigación se realizó abordando distintos contextos, se habla de los antecedentes históricos del café abordando su origen y los usos que se tenían en sus inicios al igual que los usos que se les puede dar hoy en día fuera del ámbito gastronómico y dentro de esta. De igual forma se abordará contextos culturales ya que el café ha sido un elemento importante en distintas culturas.

Los objetivos que marcan el propósito del estudio son el exponer los usos que se le puede dar al café en las distintas áreas de la gastronomía alimentaria, siendo objetivo principal, después tenemos el identificar los diferentes usos que puede tener el café en la producción de un platillo e identificar las diferentes prácticas alimentarias que incluyen al café en la elaboración de un platillo.



METODOLOGÍA

El enfoque de este artículo es cualitativo de tipo investigación documental ya que se utilizará información de artículos, revistas digitales y de páginas web con el fin de poder realizar una recopilación de información mediante estos artículos y páginas, la cual fue analizada para posteriormente ser redactada. Se hizo selección de este tipo de metodología ya que la información que se requería no era meramente de datos exactos como lo requieren en la metodología cuantitativa, sino que se requería información de otros autores que hablen sobre mi tema o al menos ciertos temas que necesitaba, tomando su punto de vista para poder responder las preguntas planteadas en este artículo. De igual forma, este artículo empleará de una entrevista de tipo entrevista ya que elaborarán un par de entrevistas cortas para el mejor entendimiento del tema, así como otras perspectivas que puede tener cada persona o en este caso, cocineros

Para la elaboración de este artículo se hizo el uso exclusivo de investigaciones dentro del internet, es decir, no se consultó fuera de sitios web como en libros o revistas físicas. De igual forma se hizo uso de páginas web especializadas en artículos como lo es Redalyc y Google Académico la cual es de mucha ayuda ya que de esta forma podemos estar seguros de que la información recopilada ha sido estudiada y aprobada por especialistas, y así tener la información adecuada y acertada para la elaboración de este artículo, también se indagó en sitios web de diferentes instituciones y empresas con el conocimiento del tema ya que se dedican a o tienen que ver con la producción del café. Por otro lado, se hizo uso de otras herramientas digitales como WhatsApp para conversación de las entrevistas a realizar con el propósito de facilitar la comunicación debido a que los entrevistados y el entrevistador no se encontraban en el mismo lugar.

El café en la gastronomía.

El café se le conoce como un género de árboles (cafeto) de la familia de las rubiáceas, las semillas y a la bebida que se prepara con ellas. El café es la segunda bebida más consumida solo detrás del agua e igual es el segundo producto que más se comercializa a nivel mundial con aproximadamente 400,000 millones de tazas de cafés consumidas al año globalmente. En la Guía de capacitación para baristas, Velez (2011) menciona lo siguiente:



Existen más de treinta especies, pero entre ellas destacan tres, las cuales son, la arábica, la canephora o también conocida como robusta y la libérica. El cafeto, o Coffea, es un género de plantas clasificado dentro de la gran familia de las rubiáceas, del cual se conocen 10 especies civilizadas y otras más de 80 especies silvestres.

De las 10 especies civilizadas, las más importantes, son la Coffea arábica y la Coffea canephora, mejor conocida como robusta. Las dos especies tienen sus propias cualidades, y se cultivan en climas y altitudes distintas. Se estima que en el mundo el 70% del café consumido corresponde a la especie arábica y el 30% restante a la robusta. (p.21)

El origen del café es incierto, realmente no se conoce su origen verdadero, pero existen diferentes historias y leyendas que se relatan sobre su supuesto origen, una de las más famosa es la de un pastor, Velez (2011) cuenta que:

La leyenda del pastor Kaldí, quien un día nota un comportamiento energético y errático en sus cabras después de comer los frutos verdes de una planta; Kaldí lleva estos frutos a un monasterio cercano y comenta su descubrimiento con los monjes, quienes intentan hacer una bebida con los frutos, pero resulta demasiado amarga y la tiran al fuego. Al quemarse, los frutos sueltan un delicioso aroma y entonces los monjes deciden hacer otra bebida, pero esta vez con los granos tostados y el resultado es el nacimiento del café como bebida. Y así, los Árabes son los primeros en descubrir las grandiosas cualidades del grano e inventar los primeros métodos para su extracción.

Los últimos estudios indican que el consumo del café se remonta hasta el siglo XII en Arabia y la domesticación de la planta se logró en Yemen hacia el siglo XV, donde su cultivo se esparció rápidamente. (p.25)

Por otro lado, Gotteland y de Pablo V. (2007) mencionan que:

El café se hizo popular alrededor del siglo XIII como bebida estimulante, posiblemente a raíz de la prohibición islámica de las bebidas alcohólicas. Ya en el siglo XV, los musulmanes introdujeron el café en Persia, Egipto y Turquía, donde la primera cafetería, Kiva Han, abrió en 1475 en Constantinopla. (p.105)

Tiempo después, con la popularidad de estos establecimientos, se fueron desarrollando problemas, se menciona que los establecimientos, específicamente los árabes, “se convirtieron en centros de actividad



política y fueron suprimidos... fueron prohibidos varias veces, pero siguieron reapareciendo. Con el tiempo se encontró una solución; el café y los establecimientos de café tuvieron que pagar impuestos”. (INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION {ICO}, n.d.)

Tipos de café.

Existen varias formas por las que podemos clasificar el café, una de ellas es por variedad de la planta, la Arábica y la Robusta son algunos de los tipos de café más comunes. OCU describe a la Arábica como: Es la variedad de café más antigua que se conoce (mediados del siglo XVIII) y es originaria de la antigua Abisinia (actual Etiopía). Su área de cultivo se localiza en zonas intertropicales a una altura de entre 500-2000 metros de altura sobre el nivel del mar. El café Arábica se cultiva sobre todo en toda Latinoamérica, África Central y Central, India e Indonesia.

El fruto tiene forma ovalada y su maduración dura entre 7-9 meses. Produce variedades de café apreciadísimas como, por ejemplo, Moka, Bourbon, Maragogipe, Nacional o Brasilla. Hoy en día, representa el 70 % de la producción cafetera, es la especie más conocida y valorada en todo el mundo (también, es más cara que el Robusta). Se caracteriza por tener matices de aroma y sabor muy variados. El café Arábica no es especialmente agresivo al paladar y cuenta con un toque de acidez equilibrado. (Organización de Consumidores y Usuarios {OCU}, 2020)

De igual forma, menciona que la Robusta es:

Esta variedad fue descubierta a finales del siglo XIX en Zaire. Es una planta fuerte y resistente que crece en regiones húmedas de escasa altitud. Se cultiva en África Occidental y Central, sudeste de Asia y Brasil. Los granos de esta variedad de café son redondeados y más pequeños que la especie arábica, con un periodo de maduración de hasta 11 meses. Algunas de las variedades más conocidas son Java, Kouilou, Niaolili y Congensis.

También se emplea mucho en la industria cafetera, aportando una serie de características que lo diferencian de la variedad de café Arábica: sabor áspero y amargo, alta concentración de cafeína (hasta el doble que el Arábica), capacidad de generar más crema a la misma presión y más barato. (OCU, 2020)

Otra manera en la que podemos clasificar los tipos de café es por:

Por procesamiento: Este es por la forma en que se tratan los granos de café después de la cosecha, como, por ejemplo, el método húmedo, el método seco o el método semiseco.



Por origen geográfico: Los cafés se pueden clasificar por su país o región de origen, como, por ejemplo, café de Colombia, café de Etiopía, etc.

Por calidad: Los cafés se pueden clasificar en función de su sabor, aroma y cualidades organolépticas, y pueden ser etiquetados como de alta calidad, de calidad media o de baja calidad.

Por certificación: Los cafés pueden clasificarse según si han sido certificados como orgánicos, Fair Trade, Rainforest Alliance, entre otros.

Por otro lado, de acuerdo con CAFE La Oriental, divide al café por tipos de café en el mercado, por ejemplo:

- **Tueste Natural.** Este tipo de café es prácticamente un café “crudo” el cual no se le ha añadido ningún elemento como el azúcar, este es un café de apariencia oscura, dura y crujiente.
- **Torrefacto.** A diferencia del natural, al torrefacto durante el proceso del tueste, antes de finalizar, se le agrega una cierta cantidad de azúcar con el propósito de que se caramelize alrededor del grano de café y esta capa pueda proteger los aceites esenciales y que su deterioro sea más lento.
- **Mezclas de ambos.** Como su nombre lo dice, es una mezcla de café natural y del café torrefacto, son preparadas a partir de ambos granos y posteriormente son molidas conjuntamente.
- **Descafeinado Natural.** Este tipo de café es obtenido mediante la extracción de la cafeína del café verde que como ya hemos mencionado, el café verde es más ligero que el café tostado, entonces es más fácil extraer la cafeína de este tipo de café ya que contiene menos cafeína.
- **Soluble Natural.** Es obtenido mediante los procesos de tostado, molienda, se extrae la parte soluble para posteriormente ser secado o atomizado y por último aglomerado. Al principio este tipo de café era un polvo el cual se podía disolver con facilidad, en la actualidad ya no es tanto así, dejó de ser polvo y se convirtió en más granulado.
- **Soluble Liofilizado.** Actualmente con el avance de la tecnología se creó el café soluble liofilizado, el cual consiste en congelar previamente el extracto de café y evaporar el agua sin pasar por el estado líquido, esto se consigue sometiendo la pasta de Café congelada a presiones muy bajas. Este tipo de café tiene hoy su mercado y aunque la calidad es inferior al grano o molido, tiene algunas ventajas como son la facilidad de preparación, que no necesita cafetera, diversidad de usos en repostería, etc...

- **Soluble Descafeinado.** Como ya se comentó anteriormente, simplemente para la elaboración de este tipo de café se hace el uso del café verde. (Café La Oriental, n.d.)

Dentro de la región del Sur de México, se prepara un tipo de café, el cual es elaborada a base de tortilla quemada, para su elaboración, realmente es sencilla, simplemente se necesita de agua caliente, al igual que tortillas “quemadas”, al agua se le integran estas tortillas y al gusto se le agrega piloncillo y canela.

De acuerdo con la página de PorEsto!, menciona que:

Tristemente, elaboración de este estilo de café está siendo olvidado debido al prejuicio de que en tiempos anteriores solo era tomado en condiciones de extrema pobreza por los que, por situación económica no podían permitirse comprar café de grano.

Aunque la receta no es meramente yucateca, ya que descende de los pueblos mayas asentados en lo que ahora son tres estados de la república mexicana, en Yucatán fue parte de una tradición y ocupa un lugar especial en los recuerdos transmitidos de los abuelitos. (PorEsto, 2021)

Café en México.

En el país de México, el cultivo del café lleva más de 200 años de estar presente, este llegó en el siglo XVIII al continente mediante los inmigrantes franceses y en el estado de Veracruz ya se cultivaba para el año 1796; la producción de este es una gran generadora de múltiples empleos al igual que es un factor importante en la economía del país. El café es un cultivo tradicional con más de doscientos años de estar presente en la agricultura nacional, en el país, la producción de café es una fuente generadora de empleos, de igual forma es un factor importante en la economía del país ya que puede determinar el desarrollo de programas y apoyos en el sector cafetalero.

El consumo del café en México ha ido aumentando al pasar de los años, el café soluble es una de las variedades que la población prefiere, ya que, es un producto que consumen mucho principalmente por las mañanas durante su desayuno. Por otro lado, debido a las aperturas de establecimientos como las cafeterías o barras de café, el café molido ha tenido una gran aceptación por parte de la población ya que la elaboración del café mediante estos establecimientos, la gente adquiere nuevas experiencias a la hora de consumir un café diferente de al que están acostumbrados.

La topografía de México es una gran ventaja para la producción del café, es por esto por lo que en el país se cultivan una gran variedad de café con excelente calidad y en buenas condiciones, la especie de

café que se produce en el país es la arábica la cual es producida en las zonas más tropicales del México. Hay 15 estados que son productores de café siendo Chiapas el estado con mayor aportación en la producción con el 41% de producción nacional, seguido por Veracruz con el 24% y Puebla con el 15.3%. Actualmente, de acuerdo con la FAO, México se encuentra en el undécimo (11) lugar en la producción mundial del café. De acuerdo con la página oficial del gobierno de México:

La Organización Internacional del Café publica anualmente un listado con los productores de café del mundo. Brasil, Colombia y Vietnam encabezan la lista y México es el 11° productor mundial. Actualmente, el café representa el 0.66% del PIB agrícola nacional y el 1.34% de la producción de bienes agroindustriales.

México es considerado como uno de los principales países productores de café orgánico del mundo, destinando 3.24% del total de la superficie cultivada de este producto para esta variedad, y exporta 28.000 toneladas (sobre todo a la Unión Europea), además de tener una gran diversidad de productores, incluyendo a hombres y mujeres, comunidades indígenas, aquellos que se dedican al café de especialidad, grandes, pequeños y en transición. (Gobierno de México, n.d.)

Café verde.

De acuerdo con NESTLE (2022):

Hasta hace poco, el café verde no gozaba de popularidad, dado que en realidad había mucho desconocimiento al respecto. Ahora se sabe que se trata de un grano que aún no está tostado, sino que está verde. Por supuesto que esto lo transforma en un tipo de café diferente, dado que por ejemplo su aroma es mucho más intenso y su sabor es ligeramente amargo, en comparación con el café negro.

Como se menciona, este tipo de café el cual no ha llevado un proceso de tostado, aún conserva de propiedades naturales, como lo sería el agua en su interior y de igual forma conserva el ácido clorogénico, el cual es un compuesto que le da este color característico al café verde, así mismo se menciona que este tipo de café tiene un sabor y aroma menos fuerte que el café normal que la mayoría consume ya que al no llevar este proceso de tostado no se llegan a concentrar todos los sabores y aromas. Por otro lado, el café verde es muy conocido por tener propiedades antioxidantes y para bajar de peso, esto gracias al compuesto antes mencionado que es el ácido clorogénico, el cual tiene efectos adelgazantes en nuestro organismo ya que evita la concentración de grasas mediante la estimulación del

metabolismo de los lípidos. Sin embargo, la investigación sobre sus efectos en la salud es todavía limitada y no hay evidencia contundente de que el café verde tenga un impacto significativo en la pérdida de peso o en la salud en general. El consumo de este tipo de café es principalmente como un suplemento en forma de capsulas o en bebidas y alimentos.

Antecedentes del café en la gastronomía.

El café en la antigüedad.

En la antigüedad, CANDELAS (n.d.) menciona que “el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría”. Otros usos que se le daba a el café en la antigüedad, era que se utilizaba principalmente como una bebida estimulante para mantenerse alerta y mantener la concentración, se utilizaba en medicina tradicional para tratar enfermedades como la diarrea y los dolores de cabeza.

Por otro lado, en algunas culturas se utilizaba en rituales y ceremonias religiosas, por ejemplo, en la cultura árabe, el café se utiliza en reuniones sociales y familiares para establecer lazos y crear un ambiente acogedor. En Etiopía, el café era considerado un regalo sagrado y también se utilizaba en ceremonias religiosas y sociales importantes para fomentar la comunidad; en algunas culturas sudamericanas, el café es utilizado en rituales de santería y de adivinación para predecir el futuro. Y por último en la cultura turca, el café se considera un elemento importante en la vida social y se utiliza en ocasiones especiales como bodas y funerales.

El café en la actualidad.

El café sigue siendo una bebida muy popular actualmente en todo el mundo y se consume en gran cantidad a diariamente. Actualmente, el café es utilizado en múltiples productos y en tradiciones.

En el ámbito de la belleza el café es utilizado en algunos productos de cuidado de la piel debido a sus propiedades antioxidantes y estimulantes. Algunos productos de belleza incluyen café molido o extracto de café en sus ingredientes, que se dice que ayuda a reducir la apariencia de la celulitis, la hinchazón y las ojeras, y a mejorar la circulación. Además, el café también se ha utilizado en exfoliantes y mascarillas para la piel, ya que sus granos finos ayudan a eliminar las células muertas de la piel y a mejorar la textura y el tono. Es importante tener en cuenta que algunas personas pueden ser sensibles al café y experimentar



irritación en la piel, por lo que es importante probar un producto en una pequeña área antes de su uso generalizado.

Otro uso que se le da a el café es como un fertilizante natural para las plantas, este contiene componentes como el nitrógeno, fósforo y potasio, los cuales son nutrientes esenciales para el crecimiento de las plantas, así como también algunos otros elementos como calcio, magnesio y azufre. Además, el ácido ciclo-tétrico y otros ácidos orgánicos presentes en el café pueden ayudar a ajustar el pH del suelo y mejorar su estructura. Sin embargo, es importante tener en cuenta que el café es un producto muy ácido, por lo que se debe diluir antes de su uso y utilizarse con moderación para evitar dañar las raíces de las plantas.

El café molido también puede ser utilizado como repelente de insectos, es utilizado específicamente para las plantas ya que los compuestos aromáticos y ácidos orgánicos presentes en el café pueden actuar como un repelente natural para algunos insectos y otros animales no deseados. Para utilizarlo como repelente, simplemente se espolvorea el café molido alrededor de las plantas que se quieren proteger. Sin embargo, es importante tener en cuenta que este método no es efectivo contra todos los tipos de insectos.

El café es un ingrediente común en algunos productos de limpieza, debido a sus propiedades abrasivas y desodorizantes. Algunos de los usos más comunes incluyen la limpieza de la cocina, este puede utilizarse para limpiar la superficie de la cocina, como la estufa, el horno y los azulejos, debido a sus propiedades abrasivas naturales. También puede eliminar olores, se puede usar en la limpieza de alfombras y tapicería gracias a sus propiedades desodorizantes y abrasivas.

Usos del café en la gastronomía.

Barismo

El barismo es el arte y la técnica de preparar y servir el café de la mejor manera posible incluyendo la selección de granos de café de la mejor calidad, la molienda y el dosificado adecuados, así como la técnica de extracción, el control de la temperatura y la velocidad del agua para lograr un sabor equilibrado y complejo. El barista es la persona responsable de preparar y servir el café en un establecimiento, estos baristas suelen tener una formación especializada en el arte del barismo.

En Europa en el siglo XIX se produjo una gran demanda de café, pero la producción de éste era demasiado lenta, por lo que se tuvo que idear un plan que hiciese este sistema mucho más rápido. Fue entonces cuando se creó la primera máquina de vapor para hacer café de la mano de Angelo Moriondo. A partir de ese momento, fueron muchos los interesados en conseguir la fórmula perfecta para servir un buen café. Tanto es así, que comenzó a hacerse conocida la figura del barista, una especialización que sigue vigente a día de hoy. (CAMDEN Coffee Roasters, 2020)

Bebidas elaboradas a base de café.

Como todos sabemos, el café principalmente es utilizado para elaborar la bebida que todos conocemos la cual es elaborada simplemente con los granos de café y agua, algunos les gusta agregar otros componentes como lo son la leche y el azúcar, eso ya dependiendo del gusto de cada quien, pero el café puede ir más allá de esa simple combinación. El uso del café en las bebidas es muy conocido gracias al Barismo del cual ya hablamos anteriormente, pero fuera de esa área, el café es muy utilizado en establecimientos donde venden bebidas alcohólicas como los antros, en bares de restaurantes, entre otros; principalmente utilizan el café para la elaboración de diversos cocteles, pero a diferencia del barismo, el café en los cocteles es utilizado en forma de licor, el cual es un producto que ha llevado ya varios procesos para ser convertido el alcohol.

El licor del café es un elemento que tiene un gran valor dentro de la industria coctelera ya que como muchos sabemos, el café es una bebida muy conocida alrededor del mundo del cual muchas personas les gusta su sabor y su olor, lo mismo pasa con el alcohol, al ser ambas unas bebidas conocidas y con un sabor agradable para las personas, no es de extrañarse que un licor de café sea un producto rentable para esta industria. Este producto ayuda a que los cocteles tengan un sabor intenso al igual que puede ayudar a complementar a otras bebidas; de igual forma, el licor de café es un producto muy versátil, el cual puede ser combinado con una gran variedad de ingredientes para la creación de diversas bebidas con diferentes sabores y matices, con la ventaja de que pueden ser amargas o dulces. Un gran ejemplo del uso de este producto en un coctel es el Espresso Martini, este es un coctel inventado por barman Dick Bradsell que tiene como ingredientes un chorro de espresso, azúcar, licor de café y vodka.



Por otro lado, también nos podemos encontrar con otra bebida alcohólica que tiene como ingrediente esencial el café, la cual es la cerveza de café, en esta clasificación nos podemos encontrar con dos tipos, la Stout y la Porter. De acuerdo con MALTOSAA (2017), cuenta que:

La mayoría de las referencias históricas sitúan el año 1722 como el del surgimiento de la Porter, presumiblemente elaborada por un cervecero londinense llamado Ralph Harwood, quien realizó una mezcla de tres cervezas – Brown ale, pale ale y stale- a la que originalmente llamó “Entire”. Esta cerveza pronto se hizo popular entre la clase trabajadora, y como muchos historiadores afirman, adquirió su nombre debido a que era particularmente popular entre los porters (Porter, en inglés) que trabajaban en los mercados locales, quienes solían entregar diversos productos a las puertas de los pubs”.

A lo largo del tiempo esta cerveza pasó por varios cambios produciendo así diferentes versiones como la Simple Porter por parte de los irlandeses, también está la Robust Porter, la cual es una versión más fuerte, con un sabor más intenso a malta tostada y un mayor contenido de alcohol.

La cerveza Stout proviene de la cerveza Porter, la cual es una versión con un sabor más fuerte de esta, la cerveza Scout se originó debido a que, en el siglo siguiente, después de la creación de la cerveza Porter, se empezó a implementar la malta tostada en las cervezas, y es así como se crea una cerveza Porter a base de malta tostada, la cual llamaron Stout. Al igual que en las cervezas Porter, la Stout tiene diferentes versiones como la Dry Stout la cual tiene un sabor más amargo, la Sweet Stout que es más dulce y cremosa; una de las más populares es la Russian Imperial Stout que es una versión muy fuerte y con un alto contenido de alcohol.

De igual forma, como otro ejemplo de bebidas a base de café podemos encontrar las bebidas de autor, las cuales son elaboradas por una persona o establecimiento, la cual ha creado su propia receta, un ejemplo de una bebida de autor con algún ingrediente de café es una llamada “PIROCROMO”, creada por una cafetería llamada “Coyoacán Cafetería”, esta es una bebida que tiene como ingredientes triángulos de toronjas previamente caramelizadas, azúcar líquida, hielo, agua mineral y el café, para esta bebida usaron específicamente un Cold Brew, el cual es una infusión fría de café. A palabras de Coyoacán Cafetería en su video:

Algo que es muy endémico de Aguascalientes son sus atardeceres, esta bebida le hace honor a esa característica que es muy de Aguascalientes que son pues sus colores, sus sensaciones, las experiencias

que te da el atardecer, esta bebida se llama PIROCROMO; y se llama así porque un poeta local le llamo a los últimos destellos del sol al atardecer Pirocromo. (Coyoacán Cafebrería, 2021, 03s)

El café en el área de la repostería.

El café es un ingrediente muy popular dentro del área de la repostería ya que es empleado para la elaboración de diversos postres como bizcochos, helados, cupcakes, entre otros, o puede ser utilizado para elaboraciones de complementos como un glaseado, un frosting, un almíbar para humedecer bizcochos, entre otros. De acuerdo con el Diario de Pastelería, menciona que los usos más habituales del café en la repostería son “empapar bizcochos u otra masa cocida en una infusión de café. Use el tipo de café que considere más conveniente según quiera un sabor más o menos intenso.” Al igual que “infundir el café en leche u otro líquido que no sea agua, normalmente para cocinar con esa leche flanes o cremas”. (Diario de Pastelería., 2016).

El implementar el café en algún postre realmente es muy sencillo ya que mayormente es implementado mediante una infusión con cualquier líquido para posteriormente ser agregado en algún proceso del postre, de igual forma, esta puede ser agregada como un topping, hay que tener en cuenta la cantidad y el tipo de tostado ya que si es un café demasiado tostado podría robarle el sabor a todo el postre y de esta forma dejando un mal sabor de boca. El uso de este ingrediente en la repostería ha llevado a popularizar varios postres a través del mundo, un ejemplo de este podría ser el Tiramisú, un postre de la cocina italiana que es considerada un clásico en la repostería, de igual forma nos podemos encontrar con el pastel Opera, un pastel realmente elegante con un sabor muy característico combinando ingredientes como el chocolate y el café.

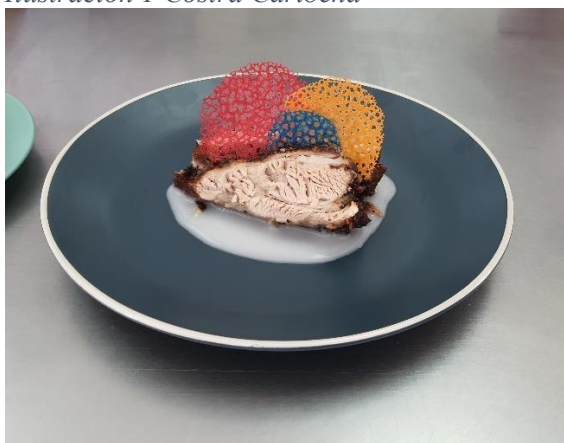
Platillos a base de café

En el área de los platillos salados principalmente, el café no es tan común como en otras áreas tal como vimos en la repostería, pero esto no quiere decir que no haya platillos a base de café o con algún complemento de café, el punto aquí es saber cómo implementar el café en un platillo salado, como, por ejemplo, se puede implementar el café dentro de alguna salsa o aderezo para complementar un platillo. Como se ha hablado anteriormente, el café verde es un ingrediente muy utilizado a la hora de elaborar caldos para cocer diferentes alimentos como verduras o inclusive para realizar diferentes guisos, de igual

forma, a partir de este caldo de café verde se pudo elaborar una salsa, simplemente agregándole algún elemento espesante, para acompañar diferentes platillos.

Estamos ante una materia en estado puro, vamos a trabajar con ella. El principio de la cocina es la transformación, hacer que un producto sea más fácil de comer, más amable, más interesante, más emocionante. Para poder entender y sobre todo disfrutar del café verde, hacemos un ejercicio básico: juntar café verde con agua y dejar reposar unas horas, el resultado es una infusión, sus aromas son buenos, pero el gusto es confuso. Decidimos hacer un caldo, aplicar calor, y el resultado empieza a ser interesante. (Alija, 2015)

Ilustración 1 Costra Caribeña



Nota. Elaboración propia.

Otro ejemplo del implemento del café en un platillo es en una costra, en el estado de Quintana Roo, Chetumal, un alumno de la Universidad Vizcaya de las Américas elaboró un platillo a base de una costra de café con coco (Ilustración 1) para un concurso, este platillo tenía como proteína falda de cerdo, la cual fue cubierta por una capa de miel de abeja y posteriormente con una combinación de coco con café y algunas especias de olor, esta combinación fue barnizada encima de la capa de miel para que esta se quede firme y no se cayera a la hora de la cocción, formando así una costra encima de la proteína (Ilustración 2). Cabe recalcar que fue el platillo ganador por la excelente combinación de sabores de los ingredientes utilizados.

Ilustración2 Elaboración de la costra de café con coco



Nota. Elaboración propia.

“Siento que la gente tiene la idea de que el café no queda bien en platillos salados porque la gente cuando a veces cocina el café tiene la idea de que siempre va a quedar amargo, va a quedar tostado, va a quedar feo, es por esto que lo decidí utilizar en un platillo. Yo creo que el café puede ser utilizado en platillos salados por lo mismo, porque puedes crear sabores, crear consistencias, a los que ingredientes pues clásicos ya son sabores muy comunes, entonces yo decidí utilizar el café porque podría darme nuevas características y sabores en un platillo. Tal vez hacer deconstrucciones con el café podríamos utilizarlos en otros platillos, no lo sé, mucha gente nada más quiere utilizar en café líquido, podríamos utilizarlo en costras, en aires, en otros tipos de cosas, cambiarle sus propiedades organolépticas utilizarlo en distintas cosas como emplatados”. (Sabido, 2023)

De igual forma, se entrevistó a un estudiante de gastronomía y cocinero sobre el uso que tiene el café en su localidad que es Carrillo Puerto, en el estado de Quintana Roo, al igual que su opinión en cuanto al uso del café como un ingrediente en un platillo salado.

“En los restaurantes de aquí el municipio de Felipe Carrillo Puerto el café mayormente es utilizado solamente preparar bebidas de diferentes tipos y el caso de los platillos la única forma en cual pudiera implementarla sería en postres y entradas, ya que el café puede convertirse en un excelente ayudante a la hora de agregar elementos ácidos a salsas y vinagreta y en caso de repostería el café es un buen aliado para la eliminación de olores y sabores en el olfato y paladar por lo cual un postre a base de café no está de más.

El uso del café en platillos salados no está muy visibilizado ya que se tiene ese miedo de perder clientes y tener mermas cuando se escucha café en una carne, pero el uso de este dentro de la cocina o producción

salada no está mal, ya que aporta una nueva forma en la cual se puede consumir el café y el simple hecho de poder aportar algo nuevo a la sociedad carrilloportense de forma gastronómica no tiene precio alguno”. (Gomez, 2023)

Tendencias actuales del café.

Las tendencias actuales en la gastronomía en el consumo del café se enfocan mucho en la calidad, la autenticidad, la personalización y la preparación en casa de cafés de alta calidad. En la actualidad, con el impacto que tuvo la pandemia en 2020 muchos de los establecimientos decidieron cerrar sus puertas ya que no era rentable mantener cerrado su establecimiento por cuestiones obligatorias, pero, por otro lado, otros establecimientos decidieron implementar el Drive-through Coffee, el cual es simplemente un autoservicio de café, fue popularizándose ya que al solo recoger la bebida, evitaban que el espacio se aglomere de personas. Otra tendencia actual es la demanda del café personalizado, hoy en día las personas buscan un producto que no sea el típico de cualquier otro establecimiento, sino que quieren algo que sea único y distinto a los demás, es por eso por lo que, con establecimientos como Starbucks, los cafés se empezaron a poder personalizar, donde el cliente puede pedir que ingredientes agregarle a su café, desde distintas frutas, distintos tipos de leche, variedades de jarabes de sabores e inclusive distintos toppings.

De igual forma, otra tendencia en el café es la implementación de la tapioca, “la tapioca es el almidón extraído de la yuca, -también llamada mandioca, casava e incluso tapioca... Facilita la digestión principalmente de proteínas y leche” (EDUVIRAMA, n.d.). el uso de este elemento en el café se ha ido popularizando principalmente por su consistencia, además de que como se mencionó antes, ayuda en la digestión de la leche, y es principalmente utilizada en las bebidas de café con leche, ya que el sabor de la tapioca con el sabor de la leche con café hace un buen contraste, aparte de que beneficia al consumidor. Los cafés RTD (Ready To Drink, que significa listos para tomar) son estos tipos de café que no tienen la necesidad de prepararse ya que como su nombre lo menciona, ya están preparados para beberse, se pueden encontrar principalmente en establecimientos como las tiendas o supermercados, estos cafés tienen una gran variedad de sabores, de diferentes graduaciones de cafeína, pueden ser descafeinados, etc. La popularidad de estos tipos de cafés se debe a que ofrece a las personas la facilidad y accesibilidad



de poder comprar este producto y consumirlo en el momento o cuando guste, sin tener que llevar un proceso de elaboración, como lo sería el consumir un café de algún otro establecimiento.

Por último, una tendencia sobre el café que si bien, no es muy accesible para todos, es la preparación del café de alta calidad desde casa, como mencioné anteriormente, no es para todos ya que para la elaboración de este café de calidad es necesario del uso de la maquinaria y utensilios especiales para la preparación de un café de calidad, los cuales tienen un precio poco accesible para muchas personas, pero dentro de los que se pueden costear este equipo han hecho muy popular el prepararse un café de gran calidad en la comodidad de sus casas, evitando así el consumo del café comercial.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Como se ha mencionado anteriormente, el café es un componente muy versátil, el cual ha tenido una gran evolución a través del tiempo hasta llegar a lo que es hoy en día, un ingrediente utilizado en la preparación de múltiples productos, yendo desde productos para la belleza, productos para fertilizantes, de limpieza, de repelentes, entre otros, pero principalmente en el área de la gastronomía, tanto en la preparación de alimentos como de bebidas, dando la oportunidad de ofrecerle a los amantes del café poder practicar su arte a través del barismo, de igual forma, la implementación del café en la repostería ha dado paso a elaboraciones más diversas, creando grandes postres, al igual que complementando a otros.

De igual forma, el café dentro de la industria cervecera y coctelera ha tenido una gran aceptación por parte de las personas, dando el reconocimiento a través de la creación de cervezas de café al igual que cocteles a base de café o licores de café. Ahora como sabemos, el café no ha sido bien recibido en el ámbito de los platillos salados, no se le ha dado la oportunidad de explotar este recurso en esta área, principalmente porque a los restaurantes no les sería viable ya que las personas no están acostumbradas y no se atreverían a gastar en un producto que probablemente piensen que no les guste debido a que pueden pensar que podría ser un platillo de sabor amargo sin pensar que realmente el café tiene muchos matices.



Ilustración 1 Platillo "Costra Caribeña"

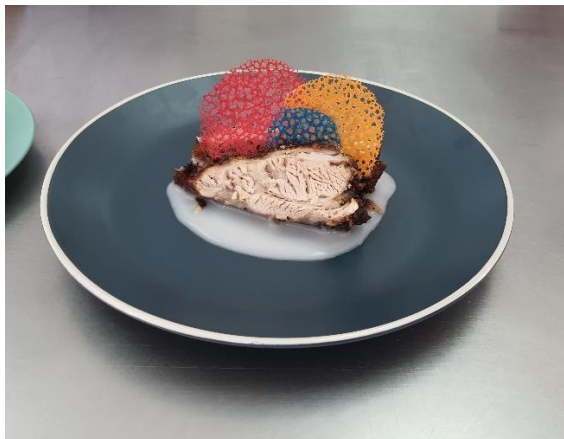


Ilustración 2 Elaboración de la costra de café con coco.



CONCLUSIONES

El uso del café en la gastronomía es realmente un submundo, con la implementación del Barismo a la gastronomía el café ha tenido un reconocimiento muy grande, dándole la oportunidad a los amante del café el poder crear un nuevo arte y técnicas para el proceso y elaboración del café, así mismo poder impartir cursos para ofrecerle a otras personas una nueva perspectiva y un área en la cual puedan desenvolverse haciendo lo que les gusta, de igual forma, gracias a esta área de la gastronomía, el consumo de esta bebida tiene un gran impacto en la economía del país, siendo este un factor importante dependiendo de la región, ya que un lugar puede estar más involucrado en la producción de café que en otros.

Por otro lado, sabemos que el uso que tenia del café en la antigüedad no es el mismo uso que se tiene actualmente, con el paso del tiempo y con los avances de la tecnología, cada día se inventan nuevas formas de producir algo nuevo, trayendo consigo nuevos sabores y nuevas técnicas, el cual a mucha

gente le puede parecer bien el arriesgarse a probar nuevos sabores, de igual forma hay a otras personas que pueden preferir algo más tradicional como un simple café negro, ya que no les puede gustar mucho el experimentar con algo con lo que se sienten conforme. Independientemente de que el café es usado principalmente como un alimento, sus usos fuera de esta área son más común de la que creemos ya que como sabemos, el café tiene propiedades antioxidantes, dando la oportunidad de poder ser empleado en otras áreas como en el de la belleza, ofreciendo una gran variedad de productos para la piel, siendo estas cremas o mascarillas, e inclusive en la elaboración de productos para el cabello.

El uso del café en la elaboración de platillos es principalmente utilizado en el área de la repostería ya que es un ingrediente con el cual pueden experimentar demasiado, haciendo desde un jarabe, una crema, un flan, hasta postres más elaborados como un pastel Ópera. Si bien, en el área de cocina caliente no es muy utilizado, sabemos que el café puede complementar sabores, puede ser implementado de diferentes formas, simplemente no es muy comerciable ya que la gente tiene aún ese miedo de intentar probar cosas nuevas o simplemente están acostumbrados a ver a el café como una simple bebida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Velez, L. F. (2011). *Guía de capacitación para Baristas*. FUNDACIÓN Manuel Mejilla.

<https://es.calameo.com/read/00400265780a24a4b789d>

CAMDEN Coffee Roasters. (2020, August 6). El origen y las claves de los baristas. Todo lo que debes saber. Camden Coffee Roasters. Retrieved February 7, 2023, from <https://camdencoffee.roasters.com/baristas-el-origen-y-las-claves-de-los-maestros-en-el-arte-latte/>

Gotteland, Martín, & de Pablo V, Saturnino. (2007). ALGUNAS VERDADES SOBRE EL CAFÉ. Revista chilena de nutrición, 34(2), 105-115. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182007000200002>

EDUVIRAMA. (n.d.). Tapioca ¿Un alimento mortal? La química detrás de la verdad. Eduvirama. Retrieved February 9, 2023, from <https://news.eduvirama.com/tapioca-un-alimento-mortal-la-quimica-detras-de-la-verdad/>

Cafelavaive. (2021, 02 2). Tendencias de café en 2021. Retrieved 02 09, 2029, from <https://lavaive.com/tendencias-de-cafe-de-2021/>



- Alija, J. (2015, 06 12). El café en la gastronomía. Josean Alija. Retrieved February 9, 2023, from <https://www.joseanalija.com/cafe/>
- Gobierno de México. (n.d.). México, onceavo productor mundial de café. Gobierno de México. Retrieved 02 09, 2023, from <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/mexico-onceavo-productor-mundial-de-cafe?idiom=es>
- NESTLÉ PROFESSIONAL. (2022, May 2). El café verde y sus beneficios. Nestlé Professional. Retrieved February 9, 2023, from <https://www.nestleprofessional.es/noticias/que-es-el-cafe-verde-y-cuales-son-sus-beneficios>
- Diario de Pastelería. (2016, November 15). El café y el uso en la pastelería. Diario de pasteleria. Retrieved February 9, 2023, from <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/11/15/que-es-el-cmc/>
- T, P. (2020, October 1). Café en México: su variedad y tradición. Líder Empresarial. Retrieved February 9, 2023, from <https://www.liderempresarial.com/cafe-en-mexico-su-variedad-y-tradicion/>
- NESTLÉ BONKA. (n.d.). Descubre el origen del café. Bonka. Retrieved February 9, 2023, from <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/origen-del-cafe>
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. (n.d.). Historia del café. International Coffee Organization. Retrieved February 9, 2023, from https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
- CANDELAS. (n.d.). La historia del café. Cafés Candelas. Retrieved February 9, 2023, from <https://www.cafescandelas.com/el-cafe/historia-del-cafe>
- Café La Oriental. (n.d.). Mercado, Tipos de Café y Sus Características. Café La Oriental. Retrieved February 9, 2023, from <https://cafelaoriental.com/index.php/el-cafe/mercado-tipos-de-cafe-y-sus-caracteristicas>
- MALTOSAA. (2017, May 23). Cerveza estilo porter: su historia. Maltosaa. Retrieved February 9, 2023, from <https://maltosaa.com.mx/cerveza-estilo-porter/>
- Alcaraz, C. (n.d.). Stout, el estilo de cerveza negra que nació de las Porter. Loopulo. Retrieved February 9, 2023, from <https://loopulo.com/estilos-de-cerveza/stout-porter/>
- Morales, E. (2021, May 7). Cervezas Stout: Origen Inglés, Carácter Tostado Y Fermentación Alta. Cervezas Alhambra. Retrieved February 9, 2023, from



<https://www.cervezasalhambra.com/es/mirador/gastronomia/que-es-cerveza-stout-origen-maridajes>

Cervezas del Mundo. (2020, 01 29). Cerveza Porter: Características, tipos y un poco de historia.

Cervezas del Mundo, (Fascículo 8), 16. <https://www.pressreader.com/argentina/cervezas-del-mundo/20200129/281603832448077>

PorEsto. (2021, July 7). Café de tortilla quemada; una tradición yucateca olvidada: VIDEO. PorEsto.

Retrieved February 21, 2023, from <https://www.poresto.net/yucatan/2021/7/7/cafe-de-tortilla-quemada-una-tradicion-yucateca-olvidada-video-262454.html>

