

# Cuadro sinóptico; proceso de producción

## Del Café

### 1. Plantación

se inicia un ciclo natural en el que comenzarán a crecer las semillas. El proceso de sembrado es fundamental.

### 2. Cosecha

se produce anualmente cuando las cerezas de café están maduras

Picking, las cerezas más maduras se seleccionan y recogen manualmente

Stripping es un proceso mecanizado, donde se recogen todas las cerezas a la vez

### 3. Procesamiento

se elimina la pulpa de la cereza de café y se seca para transformar el café recolectado en café

### 4. Curado

eliminar la cascara que recubre al grano para clasificarlo según su calidad, forma y tamaño.

### 5. Degustación

Se realiza en todas las etapas de proceso del café, esto con el fin de analizar su calidad y sabor

### 6. Tueste

El grano es sometido a altas temperaturas que alcanzan los 200°, por consiguiente, aumenta en un 80-100% su tamaño, pierde entre un 12-20% de peso

### 7. Molido

Reduce el grano a polvo mediante el uso de un molino