



Figura 82. Cafés de origen Café Cultor. Autoría propia (2017)



Figura 83. Cafés de origen Café Cultor. Autoría propia (2017)



Figura 84. The lab Café cultor. Autoría propia (2017)



Figura 85. Terraza Café Cultor. Autoría propia (2017)



Figura 86. Fuente Café Cultor. Autoría propia (2017)



Figura 87. Tostadora Café Cultor. Autoría propia (2017)



Figura 88. Tostadora Café Cultor. Café cultor Instagram (2017)

6.4.2.5 Juan Valdez Café Orígenes. Es un punto de ambiente agradable y cómodo, puedes encontrar preparaciones clásicas del café y métodos como el Kioto japonés, syphon, dripper, dripper frio, aeropress, prensa francesa y cold brew.



Figura 89. Terraza Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)



Figura 90. Cold Brew Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)



Figura 91. Método syphon Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)



Figura 92. Método dripper caliente y frío Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)



Figura 93. Método aeropress y prensa francesa Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)



Figura 94. Método Kyoto japonés Juan Valdez orígenes. Autoría propia (2017)

6.4.2.6 Varietale. Es un punto de ambiente agradable y cómodo, puedes encontrar preparaciones clásicas del café y métodos como el Kioto japonés, syphon, dripper, aeropress, prensa francesa, chemex, clever, hermistone, silverstone; tienen fichas técnicas con las especificaciones del café que usan; tienen un Coffe lab donde hacen catas y tienen una tostadora donde prepara el café recién tostado.



Figura 95. Tostadora de café Varietale. Autoría propia (2017)



Figura 96. Tostadora de café Varietale. Autoría propia (2017)



Figura 97. Cappuccino irlandés Varietale. Autoría propia (2017)




Figura 98. Cappuccino Varietale. Autoría propia (2017)



Figura 99. Estantería Varietale. Autoría propia (2017)

VARIETALE		2016
Finca	Café Tío Conejo	
Región	Manizales, Caldas	
Caficultor	Familia Castellanos Suarez	
Altura Cafetal	1700-2100	
Clima	Montañoso húmedo. Max 23 Centígrados	
Varietal	Caturra Amarillo y Rojo	
Fecha Recolección	Enero 2016	
Tipo Beneficio	Húmedo	
Tipo De Fermentación	Aeróbica	
Horas de Fermentación	16-22	
Tipo de Secado	Marquesina	
Certificados	N/A	
Notas Del Catador: Julio 2016	Notas dulces a panela y a maple. Café cremoso, con residual a frutos rojos. Cuerpo medio, acidez media.	
Lote	05-16	
Foto	Plantando nuevos cafés en la finca Tío Conejo	

Figura 100. Ficha técnica café Varietale. Autoría propia (2017)

 VARIETALE	
Finca	Buenavista
Región	Peñol - Antioquia
Caficultor	Santiago Mejía
Altura Cafetal	2000 MSNM
Clima	17 Grados
Varietal	Caturra
Fecha Recolección	abr-17
Tipo Beneficio	Lavado
Tipo De Fermentación	Tradicional
Horas de Fermentación	16 Horas
Tipo de Secado	Cama Africana
Certificados	N/A
Notas Del Catador: Jul 15	Notas dulces a frutos rojos maduros, Cuerpo Medio, Acidez media cítrica.
Lote	25-4-17
Foto	Embalse el Peñol - Antioquia





Figura 101. Ficha técnica café Varietale. Autoría propia (2017)

AGO		2017
Finca	San Jose	
Región	Vereda La Laguna, Anolaima - Cundinamarca	
Caficultor	Roberto Estevez	
Altura Cafetal	1450 MSNM	
Clima	18 Grados	
Varietal	Castillo	
Fecha Recolección	may-17	
Tipo Beneficio	Lavado	
Tipo De Fermentación	Tradicional	
Horas de Fermentación	16 horas	
Tipo de Secado	Al Sol	
Certificados	Na	
Notas Del Catador: Feb - 27	Fragancia dulce con notas a melao y caramelo. Cuerpo medio con textura jugosa y notas a almendra y tabaco. Acidez media cítrica.	
Lote		
Foto		




Figura 102. Ficha técnica café Varietale. Autoría propia (2017)

6.4.2.7 Localidad de los Mártires.

6.4.2.7.1 *Café de la fonda.* Lugar cómodo, agradable, servicio a la mesa, tienen cafés de origen colombiano tipo exportación, puedes comprar el café propio de la marca, además no ofrecen métodos, solo cafés clásicos con arte latte.

Sin embargo eso es lo interesante a pesar que no ofrecen ningún método o preparación, un amable señor te da un tour gratis por el corazón de la tienda que es una tostadora alemana que tiene 110 años de uso la cual sigue intacta y fue la primera tostadora en llegar a la capital bogotana, es una experiencia única te muestran cómo funciona la máquina, qué puede procesar 3 bultos al tiempo de café, la cual después pasa a una máquina que le bombea aire frío para detener el proceso de tuestión, que después cae en una especie de batea que tiene imanes para atraer cualquier pieza de metal que contenga el café, después de eso, es succionada por presión para llegar un conducto donde un operador empaca a presión el café en sus respectivas bolsas, y al igual que esta hay otra máquina en una especie de zarzo o terraza, que es como una especie de molino de café industrial el cual muele el café y baja hasta llegar a un conducto donde es empacada por presión en su respectiva bolsa.

Finalmente, por medio de unas pesas rectifican que las bolsas contengan la cantidad de café correcta y luego es empacada y almacenada; esta tienda ofrece su producto en Italia, Alemania, Francia, Austria, Inglaterra, Iraq y Estados Unidos.



Figura 103. Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 104. Cafés exportación Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 105. Arte latte Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 106. Café pergamino y almendra Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 107. Tostadora y enfriador Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 108. Tostadora Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 109. Tostadora y enfriador 2 Café de la fonda. Google imágenes (2017)



Figura 110. Tostadora y enfriador 3 Café de la fonda. Google imágenes (2017)



Figura 111. Bulto de café -Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 112. Imanes Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 113. Empaque café en grano Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 114. Empaque café en grano Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 115. Molino de café -Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 116. Empaque café molido Café de la fonda. Autoría propia (2017)



Figura 117. Almacenamiento de café Café de la fonda. Autoría propia (2017)

6.4.2.7.2 *Jon Dech Café*. Es un punto pequeño y muy acogedor, con temática de CoffeBar, te dan una cálida bienvenida, te dan servicio a la mesa y arte latte, ofrecen todos los tintos existentes, cafés clásicos y métodos como: aeropress, sifón, prensa francesa, dripper y vietnamita; además ofrecen cocteles con café.



Figura 118. Fachada Jon Dech café. Autoría propia (2017)



Figura 119. Tienda Jon Dech café. Autoría propia (2017)

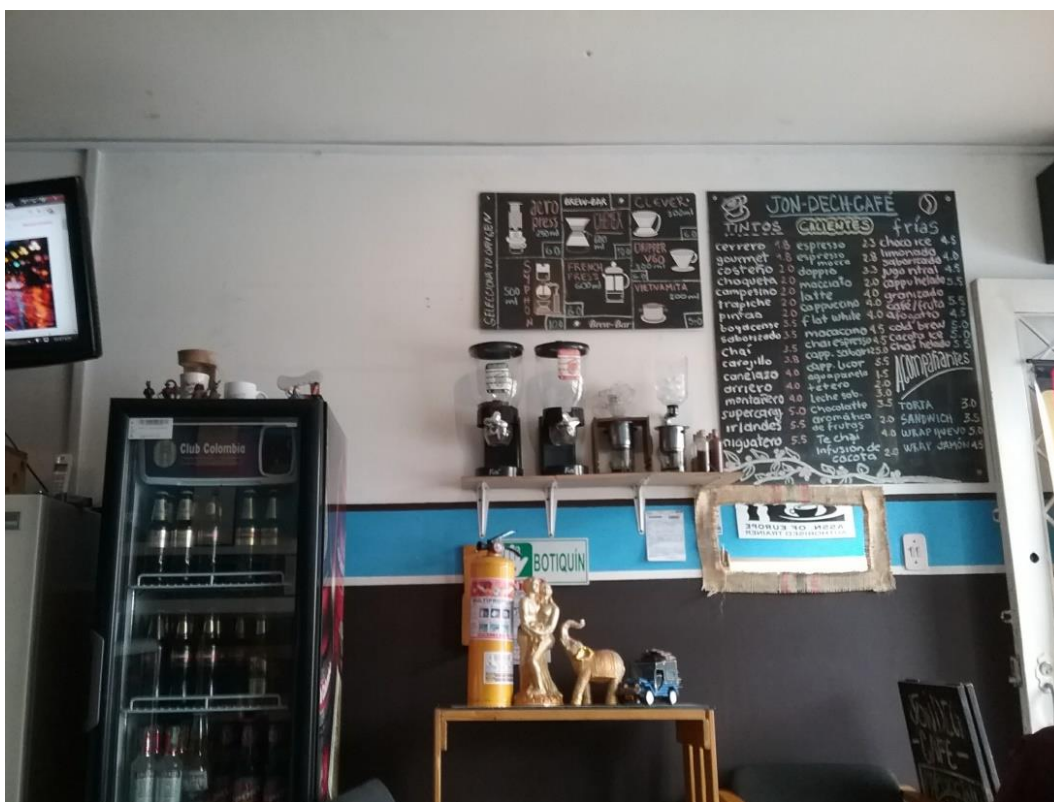


Figura 120. Tienda Jon Dech café. Autoría propia (2017)

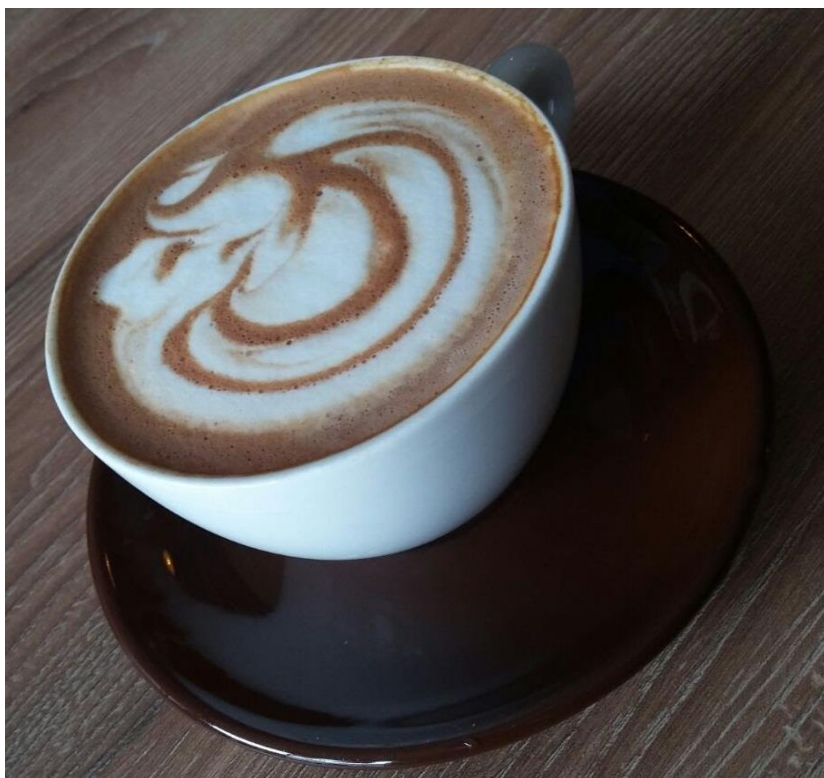


Figura 121. Moccacino Jon Dech café. Autoría propia (2017)



Figura 122. Menú Jon Dech café. Autoría propia (2017)



Figura 123. Menú Jon Dech café. Autoría propia (2017)



Figura 124. Menú Jon Dech café. Autoría propia (2017)

6.4.3 Catación pública.

Lugar cómodo, agradable, servicio a la mesa, tienen cafés de origen colombiano en el cual puedes oler cada café que tienen y persivir todos sus aromas, puedes comprar el café propio de la marca, ofrecen cafés clásicos con arte latte, metodos como chemex, sifon, dripper, prensa francesa, aeropress.

Te dan un tour por la tienda donde te muestran 4 relojes en la pared, uno de colombia, brasil, etiofia y sumatra en el cual te explican la relacion que tienen con el mundo del café, te muestran un mapa donde se ecnuestran las regiones donde cultivan café en colombia, te muestran en un tablero los beneficios que tiene el café en la salud, y por ultimo puedes ver el cafelab que tienen en el cual hay una tostadora y material para hacer catas o cursos de café.



Figura 125. Fachada Catación pública. Autoría propia (2017)



Figura 126. Tienda Catación pública. Autoría propia (2017)

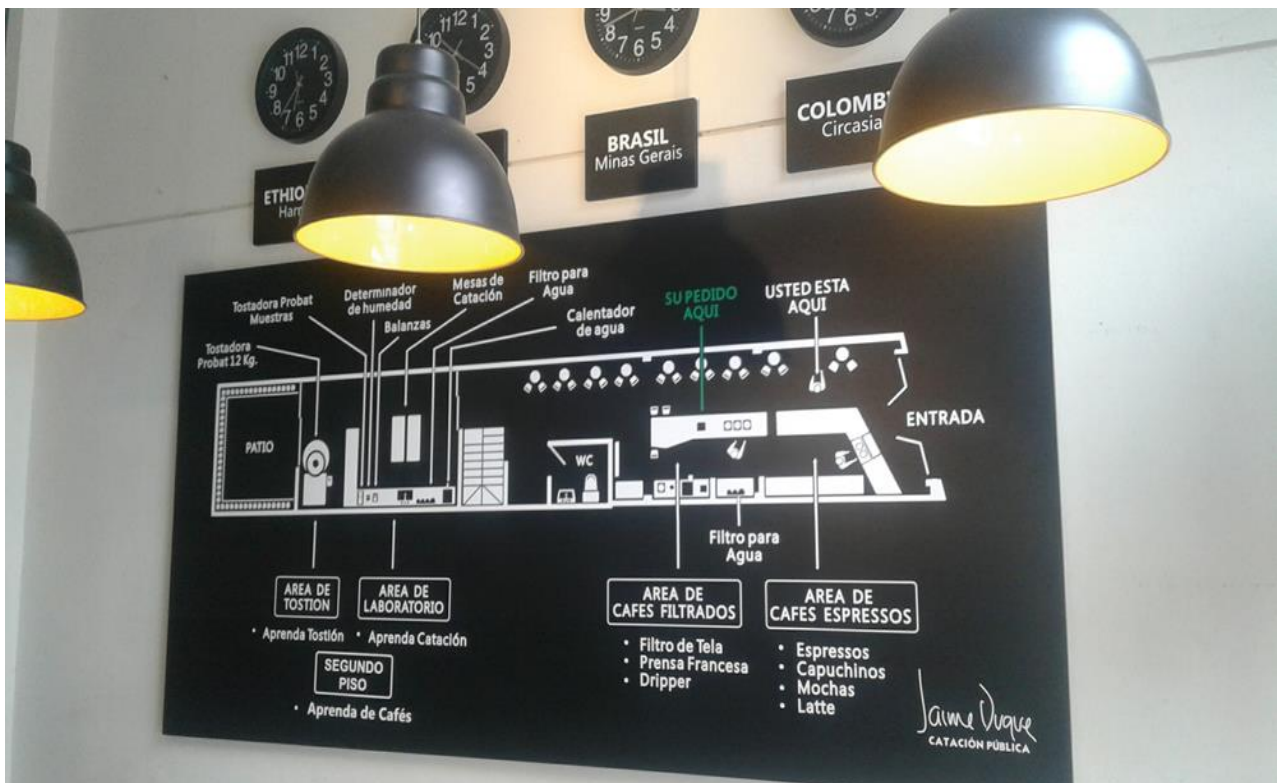


Figura 127. Relojes-Mapa tienda Catación pública. Autoría propia (2017)



Figura 128. Café de Colombia Catación pública. Autoría propia (2017)



Figura 129. Cafés exóticos Catación pública. Autoría propia (2017)



Figura 130. Café lab Catación publica. Autoría propia (2017)



Figura 131. Café lab- tostadora Catación publica. Autoría propia (2017)



Figura 132. Dripper Catación publica. Autoría propia (2017)

6.5 Resultados Fase 5



Figura 133. App Guía de café. Autoría propia (2017)



Figura 134. App Catación Pública. Autoría propia (2017)



Figura 135. App Fachada Catación pública. Autoría propia (2017)