



Ciudad de México, a 3 de noviembre de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

GANAN DOCENTES DEL IPN TERCER LUGAR DEL PREMIO SABOR EXPO CAFÉ 2017

- La mezcla California fue elegida de entre 72 muestras participantes

C-817

Como reconocimiento a la calidad en el proceso de selección, cultivo, tostado y molido de grano de café orgánico, la empresa Comercializadora Tlahuetsa (tostado en lengua náhuatl), integrada por docentes del Instituto Politécnico Nacional (IPN), obtuvo el tercer lugar del Premio Sabor Expo Café 2017, otorgado por la empresa de exposiciones internacionales Tradex.

El premio conferido en el marco de la Expo Café 2017 a los profesores de la Escuela Superior de Comercio y Administración (ESCA), Unidad Tepepan, Julio César Carranco Martínez y Rosa Linda Manrique Pita, consistió en un trofeo elaborado con madera de cafeto, una medalla electrónica y una planilla de medallas para colocar en el empaque del producto o utilizar con fines publicitarios; un diploma, una cafetera y además la página web del negocio formará parte del sitio de Tradex en internet.

Aunque por primera vez llega a la etapa final del concurso, el café de los catedráticos politécnicos se ha destacado por cinco años consecutivos por ser uno de los 20 mejores. En esta ocasión participaron con Tostado California.

Las 72 muestras que participaron fueron evaluadas por jueces expertos en sabores y amantes del café, quienes evaluaron los aspectos sensoriales de aroma, sabor, balance, regusto y puntaje del catador y eligieron a los siete finalistas del evento que se realizó en el World Trade Center, en la Ciudad de México. Mediante una degustación a ciegas el público asistente determinó el premio correspondiente de los ganadores.



La tradición familiar y la pasión por degustar café de calidad llevó a Julio César Carranco a realizar su tesis de licenciatura sobre la creación, comercialización y desarrollo de una cadena de cafeterías, proyecto que cristalizó al lado de Rosa Linda Manrique al establecer una tostadora, lo cual se convirtió en el pretexto perfecto para entablar lazos de amistad con los clientes y más adelante conformar la empresa familiar dedicada a comercializar y tostar café proveniente de Río Verde, Guerrero, y de Juquila, Oaxaca.

Los profesores de la ESCA Tepepan explicaron el proceso que hay detrás de una taza de café, conlleva una serie de pasos meticulosos, el primero de ellos consiste en ir a las fincas para hacer estudios y evaluar la calidad de la planta, ver a qué altura del mar se cultiva, se observan los procesos productivos e incluso se checan las condiciones de trabajo de los piscadores, con la intención de que se realice un comercio justo que ayude a generar riqueza entre la población.

Para nutrir las plantas de café usan lombricomposta y cascarilla del café de cosechas anteriores, se siembran cerca de huertos de multicultivo y la sombra de los cafetos la generan árboles de plátano, naranja, tamarindo, mandarina, limón y pimienta, lo que favorece el intercambio de nutrientes.

Los productores ponen especial cuidado en el momento exacto de la cosecha para evitar que haya mezcla de cerezas verdes y rojas. El grano jamás toca el suelo debido a que se seca adentro de los invernaderos en camas ecológicas, esto permite fijar los azúcares naturales del café y lograr café con más cuerpo e intenso sabor.

Los docentes del IPN refirieron que la empresa Comercializadora Tlahuetsa tiene una curva de tostado única en México, la cual logran con la técnica de lecho fluidizado que se lleva a cabo con la aplicación de aire caliente, sin necesidad de exponer el grano directamente al fuego. Mientras que el molido se realiza especialmente para la máquina en que se prepare el café, ya que no es la misma textura para una cafetera de filtro, un sifón japonés o una prensa francesa.

Aunque ya exportan sus productos a las ciudades de Los Angeles y McAllen, en Estados Unidos, los planes a futuro de los empresarios politécnicos son entrar al “mercado de la nostalgia”, en la unión americana, para poner al alcance de los mexicanos café de calidad y establecer en esa nación la oficina Tlahuetsa USA para exportar y comercializar directamente su café a Estados Unidos.

===000===