



## Degustación del Café

Para deleitar la calidad de café Montecarlo es recomendable usar agua de mesa natural no clorada, ya que la presencia de cloro, reduce las propiedades del café.



### Preparado para 06 tazas

- 06 cucharadas de café tostado molido Montecarlo
- Agua de mesa hervida y enfriada a 95°C

En una cafetera, echar 06 cucharadas de café Montecarlo y agregarle 01 litro de agua caliente, dejarlo reposar por 04 minutos servir y degustarlo, agregar azúcar al gusto.



Café producido en el ámbito de la Reserva de Biósfera Oxapampa Asháninka Yánesha

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 34253  
HILAH SIMMONS



# CAFÉ Orgánico Montecarlo

Huancabamba - Oxapampa - Pasco



# CAFÉ

# CATIMOR

Gracias al apoyo del Programa Regional de Educación Ambiental de DEVIDA, la Municipalidad distrital de Huancabamba y al Programa Sueño 2, ejecutado por Pronaturaleza, se procesa el producto en café tostado, entero y molido.

## El Café Orgánico de Montecarlo

La producción del Café Orgánico de Montecarlo en Oxapampa es un proyecto productivo sostenible de eco negocios desarrollado por el **Programa de Ecología, Producción y Educación Sueño 2** en la Institución Educativa 34253 Hilah Simmons.

Promueve el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales de la zona, genera ingresos económicos para la escuela y al mismo tiempo constituye una metodología pedagógica para el aprendizaje de los niños.

Cuenta con una plantación de café de la variedad Catimor, en una extensión de 6000.m2 siendo su cultivo a base de abonos orgánicos. Es cultivada por los padres de familia, al mismo tiempo, los docentes lo utilizan como taller pedagógico.

## Proceso de la producción del Café

Se obtiene a partir del despulpado, fermentado, lavado y secado de los granos de café proceso en el que participan los padres de familia y alumnos de la escuela.

Después se procede al tostado, enfriamiento y molido de los granos de café para ser empacado inmediatamente y mantener su frescura.

Es procesado bajo técnicas y procedimientos de calidad que permiten conservar por más tiempo las propiedades del café.

Es seleccionado, permitiendo la separación de impurezas y la uniformidad en el tostado de sus granos.

El café es molido grueso, medio y fino, para sus diferentes usos. Grano grueso para cafetera precoladora, medio para cafeteras de filtro y fino para preparar café expreso.